



MANUD

FOOD MENU



UNSER FLEISCH KOMMT AUS

SCHWEIN SCHWEIZ

POULET SCHWEIZ

RIND SCHWEIZ

UNSERE FISCHE SCHWIMMEN IN

LACHS SCHOTTLAND / NORDSEE

UNSER BROT WIRD GEBACKEN IN

BROT BÄCKEREI FUCHS – ZERMATT

PINSA ITALIEN



GLUTENFREI



VEGETARISCH



LAKTOSEFREI

UNSER PERSONAL GIBT DIR GERNE AUSKUNFT ÜBER ALLERGENE
ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF – INKLUSIVE 8,1%
MEHRWERTSTEUER

WIFI PASSWORD:
Manud2021

UNSERE BESTEN HOUSE DRINKS



GINGER APPLE SPRITZ

Ingwerer, Apfelsaft, Prosecco 14.50 CHF

APRIKOSEN THYMIAN SPRITZ

Hausgemachter Thymiansirup,
Aprikosensaft, Prosecco, Zitrone 13.5 CHF

ULTIMATE PROVENCE

Rosé, Provence 8.50 CHF

SPECIAL SPRITZ

Manud Kreation 14 CHF

SPECIAL LIMONADE

Manud Kreation 6.50 CHF



ADAM & UVA

Bio Traubenschorle 5.5 CHF



LOLA IPA

India Pale Ale, alkoholfrei 6.50 CHF



ICED CHAI LATTE

Hausgemachter Chai, Milch 6.50 CHF



MENU

Ab 12:00

ZUM STARTEN

EDAMAME



Mit hausgemachtem
Knoblauchöl, Sesam und
Ponzu

8 CHF

HAUSGEMACHTES KIMCHI



Fermetierter Chinakohl,
Karotten, Ingwer und
Chili

7 CHF

PINSA THE APERIO



Sauerteig-Foccacia,
Olivenöl, Rosmarin,
Fleur de Sel

8 CHF

+HAUSGEMACHTES HUMMUS

+6 CHF

ASIA BEEF TATAR



Asiatisch mariniertes
Rindstatar, eingelegtes
Gemüse und Pinsabrot

klein 23 CHF

gross 31 CHF

GERÖSTETER BLUMENKOHL



Vegi-Tatar aus geröstetem
Blumenkohl, eingelegtem
Gemüse und Pinsabrot

klein 21 CHF

gross 29 CHF

MENU

FÜR DEN GRÖSSEREN HUNGER

MANUD STYLE BAHN MI

Baguette gefüllt mit Salat,
Mayo, hausgemachter Sweet-Chili-
Sauce, frittierte Zwiebeln,
roter Kabis, Koriander


PULLED PORK ODER TOFU  21 CHF

TOM KHA CURRY

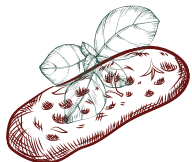


Thailändische Currysuppe
mit Koskosnussmilch,
Shiitake-Pilzen, Gemüse und

PULLED CHICKEN  22 CHF

ODER TOFU 

WEISSER REIS DAZU +6 CHF



PINSA THE LOCAL

Knuspriges Sauerteig-Foccacia
mit hausgemachter Crème Fraîche,
Walliser Trockenfleisch,
karamellisierten Birnen,
Schweizer Cheddar, Rucola 22 CHF

PINSA THE GARDENER



Knuspriges Sauerteig-Foccacia
mit hausgemachter Crème Fraiche,
Parmesan, grilliertem Gemüse,
Olivenöl, Meersalz


20 CHF

KLEINER SALAT DAZU +7 CHF

MENU

CHINESISCHE NUDELN



Eiernudeln an schwarzer
Bohnen-Sauce mit Knoblauchöl 
und Gemüse 22 CHF

ODER

an einer Thai-Beef-Bolognese
mit Sojasauce und Gemüse 25 CHF

SOMMER SALAT



Frischer Salat, Rucola,
grilliertes Gemüse,
Sonnenblumenkernen,
Sesam-Dressing

OHNE TOPPING   19 CHF

MIT EINEM TOPPING DEINER WAHL 26 CHF



RICE BOWL



Gedämpfter japanischer Reis,
weich gekochtes Ei, Nori,
Salat, Pickles, Ponzu-Sauce

MIT EINEM TOPPING DEINER WAHL 29 CHF

TOPPINGS

- TERIYAKI CHICKEN
- MARINIERTER SCHWEIZER TOFU (BIO KNOSPE AUS FRUTIGEN) 
- LACHS SASHIMI 

MENU

EIN BISSCHEN SCHÄRFE?

- HAUSGEMACHTE SRIRACHA SAUCE 2 CHF
- CHILI ÖL 1.5 CHF

FÜR DIE KLEINSTEN



MINI RICEBOWL

Reis, Poulet & Gemüse an Currysauce

10 CHF

MINI NOODLE BOWL

Eiernudeln & Gemüse an Soyasauce

8 CHF

MENU

SÜSSES

TAGESKUCHEN Hausgemacht 7.5 CHF

CHAIFOGATO Vanille Glace mit hausgemachtem Chai 8 CHF

WAFFELN NATUR 8 CHF



SCHOGGISAUCE + 2 CHF

AHORNSIRUP + 2 CHF

GLACE + 3.5 CHF

ZIMT UND ZUCKER + 0.5 CHF

RAHM + 1 CHF

GLACE 1 KUGEL 4 CHF

2 KUGELN 6 CHF

3 KUGLEN 8 CHF

SCHOGGI

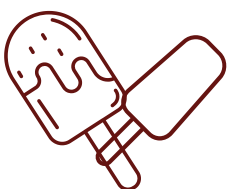
VANILLE

MOCCA

HIMBEER

APRIKOSEN

STÄNGELI GLACE



Hausgemachte, vegane Stängeli Glace aus Belp (BE)

Schau dir unsere Sorten beim Glacewagen an!

4 CHF



MANUD

FOOD MENU



OUR MEAT COMES FROM

PORK SWITZERLAND
CHICKEN SWITZERLAND
BEEF SWITZERLAND

OUR FISH SWIM IN

SALMON SCOTLAND / NORTH SEA

OUR BREAD IS BAKED IN

BREAD BAKERY FUCHS – ZERMATT
PINSÀ ITALY



GLUTEN FREE



VEGETARIAN



LACTOSE FREE

WE WILL HAPPILY INFORM YOU ABOUT ANY POSSIBLE ALLERGENS

ALL PRICES ARE IN CHF – INCLUDING 8,1% VAT

WIFI PASSWORD:
Manud2021

OUR BEST HOUSEDRINKS



GINGER APPLE SPRITZ

Ingwerer, Applejuice, Prosecco 14.50 CHF

APRICOT THYME SPRITZ

Homemade thyme sirup,
apricot juice, prosecco, lemon 13.5 CHF

ULTIMATE PROVENCE

Rosé, Provence 8.50 CHF

SPECIAL SPRITZ

Manud creation 14 CHF

SPECIAL LEMONADE



Manud creation 6.50 CHF

ADAM & UVA



Bio sparkling grape juice 5.5 CHF

LOLA IPA



India Pale Ale, alcohol-free 6.50 CHF

ICED CHAI LATTE



Homemade chai, milk 6.50 CHF

SNACKS

MENU
from 12:00

EDAMAME



With homemade crispy
garlic oil, sesame and
ponzu

8 CHF

HOMEMADE

KIMCHI



Fermented Chinese
cabbage, carrots,
ginger and chili

7 CHF

PINSA THE

APERÓ



Sourdough foccacia,
olive oil, fresh rosemary,
Maldon sea salt

8 CHF

ADD HOMEMADE HUMMUS

+6 CHF

ASIA BEEF

TATAR



Asian-marinated beef
tartare with pickled
vegetables and pinsa
bread

small 23 CHF

big 31 CHF

ROASTET CAULIFLOWER



Vegetarian tartare of
roasted cauliflower with
pickled vegetables and
pinsa bread

small 21 CHF

big 29 CHF

MENU

BIGGER

MANUD STYLE BAHN MI

Baguette filled with salad,
mayo, homemade sweet-chili
sauce, red cabbage, fried
onions, coriander

PULLED PORK OR TOFU  21 CHF

TOM KHA CURRY

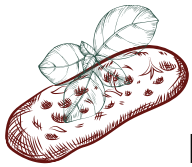


Thai curry soup
with coconut milk,
shiitake mushrooms,
vegetables and

CHICKEN  22 CHF

OR TOFU 

ADD WHITE RICE +6 CHF



PINSA THE LOCAL

Crispy sourdough foccacia
with wild garlic crème fraîche,
Valais dried meat, caramelised
pears, Swiss Cheddar Cheese,
rocket 22 CHF

PINSA THE GARDENER



Crispy sourdough foccacia with
homemade crème fraîche, parmesan,
grilled vegetables, olive oil,
sea salt 20 CHF

ADD A SMALL SALAD +7 CHF

MENU

CHINESE NOODLES



Egg noodles with black bean-
sauce, garlic oil & 22 CHF
vegetables

OR

with Thai minced beef, soy
sauce & vegetables 25 CHF

SUMMER SALAD



Fresh salad, rocket, grilled
vegetables, sunflower seeds,
sesame sauce

WITHOUT TOPPING 19 CHF

WITH A TOPPING OF YOUR CHOICE 26 CHF

RICE BOWL



Steamed Japanese rice,
soft-boiled egg, nori,
salad, pickles

WITH A TOPPING OF YOUR CHOICE 29 CHF

TOPPINGS

- TERIYAKI CHICKEN
- SWISS MARINATED TOFU (BIO KNOSPE FRUTIGEN)
- SALMON SASHIMI

MENU

LOVE IT SPICY?

- HOMEMADE SRIRACHA SAUCE 2 CHF
- CHILI OIL 1.5 CHF

FOR THE KIDS



MINI RICEBOWL

Rice, chicken, vegetables, curry sauce

10 CHF

MINI NOODLE BOWL

Egg noodles & vegetables & soy sauce

8 CHF

MENU

SWEETS

DAILY CAKE Homemade 7.5 CHF

CHAIFOGATO Vanilla ice cream 8 CHF
with homemade chai

WAFFLES



PLAIN 8 CHF

CHOCOLATE SAUCE + 2 CHF

MAPLE SIRUP + 2 CHF

ICECREAM + 3.5 CHF

CINNAMON & SUGAR + 0.5 CHF

WHIPPED CREAM + 1 CHF

ICE CREAM

1 SCOOP 4 CHF

2 SCOOPS 6 CHF

3 SCOOPS 8 CHF

CHOCOLATE

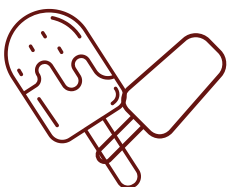
VANILLA

COFFEE

RASPBERRY

APRICOT

STÄNGELI GLACE



Homemade, vegan ice cream on a stick from Belp (BE)

Take a look at our varieties at the ice cream cart! 4 CHF