



NIDAU^X

C A F É B A R R E S T A U R A N T



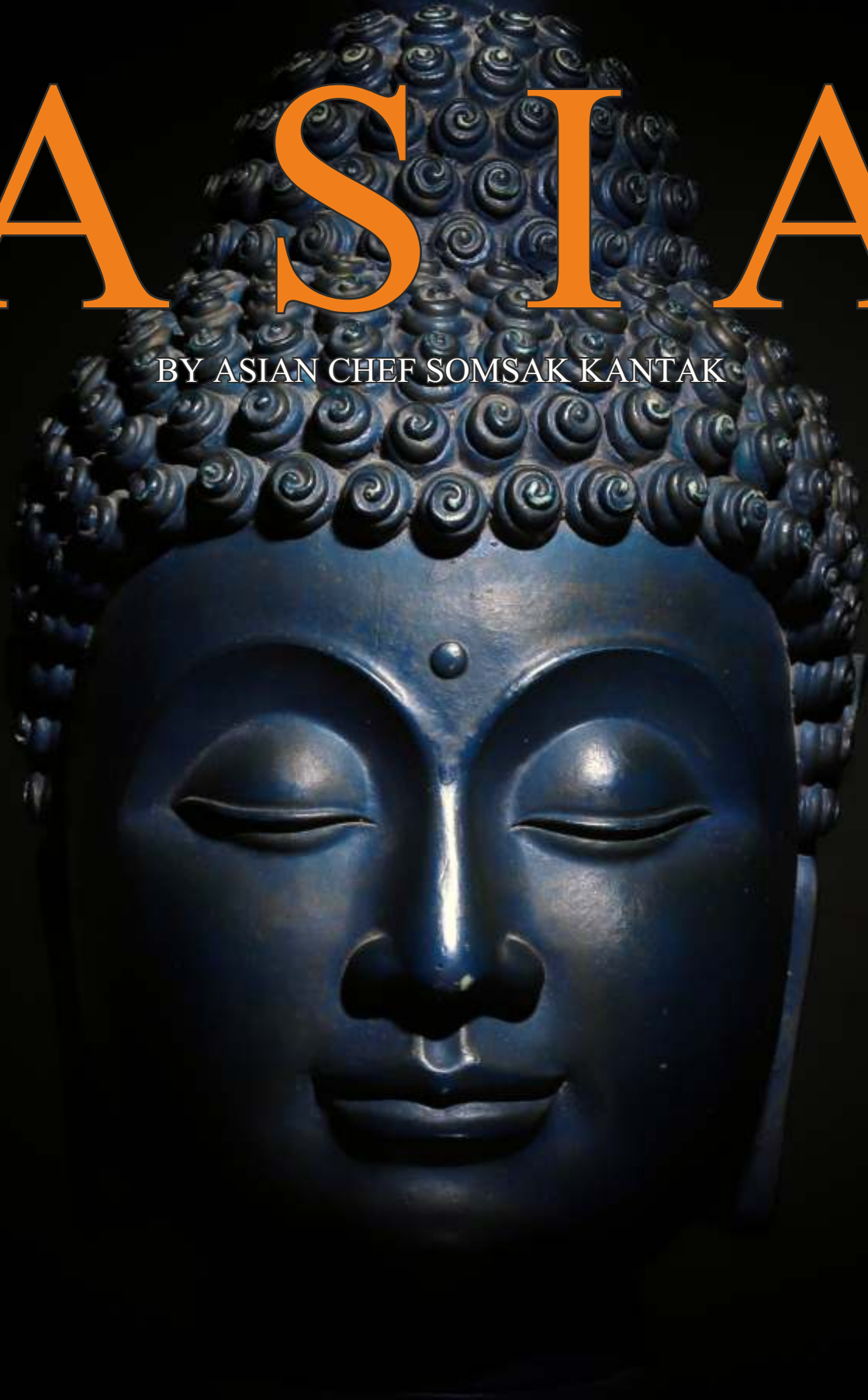


NIDAUX[®]

AUTHENTIC ASIAN CUISINE

ASIA

BY ASIAN CHEF SOMSAK KANTAK



ASIA

by Asian Chef Somsak Kantak

SOUPS

TOM KHA

Thailändische Kokossuppe

Tom Kha: Soupe thaïlandaise à la noix de coco | Tom Kha: Thai coconut soup

Gemüse | *Légumes* | Vegetables | **CHF 13.00** ^{1) 2)}

Poulet | *Poulet* | Chicken | **CHF 15.00**

Crevetten | *Crevettes* | Prawns | **CHF 19.50**

TOM YAM

Scharfe Thai Suppe

Tom Yam : soupe thaïlandaise épicée | Tom Yam: Spicy Thai soup

Gemüse | *Légumes* | Vegetables | **CHF 13.00** ^{1) 2)}

Poulet | *Poulet* | Chicken | **CHF 15.00**

Crevetten | *Crevettes* | Prawns | **CHF 19.50**

STARTERS

3 hausgemachte Frühlingsrollen (Thai)

3 rouleaux de printemps fait maison (Thai) | 3 handmade spring rolls (Thai)

Gemüse | *Légumes* | Vegetables | **CHF 12.00** ^{1) 2)}

Poulet | *Poulet* | Chicken | **CHF 12.00**

Gyoza Japanische Ravioli mit Poulet & Gemüsefüllung, 6 Stück | **CHF 18.00**

Gyoza ravioli de poulet & légumes, 6 pièces | Gyoza with chicken & vegetables, 6 pieces

Gyoza Japanische Ravioli mit Gemüsefüllung, 6 Stück | **CHF 16.00** ^{1) 2)}

Gyoza ravioli avec légumes, 6 pièces | Gyoza with vegetables, 6 pieces

Frittierte Tempura Crevetten paniert, 4 Stück | **CHF 14.00**

Crevettes tempura panées frites à grande profondeur | Deep fried tempura prawns breaded

Alle Hauptgerichte werden mit Jasminreis serviert

Tous les plats sont servis avec du riz jamin | All main courses will be served with jasmine rice

Alle Gerichte sind ohne Fischsauce | *Tous les plats sont sans sauce de poisson* | All dishes are without fish sauce

¹⁾ **Vegetarisch** | *Végétarien* | Vegetarian • ²⁾ **Vegan/lactosefrei** | *Végan/sans lactose* | Vegan/lactose-free

ASIA

by Asian Chef Somsak Kantak

STARTERS

Haugemachte Samosas mit Poulet & Gemüsefüllung, 3 Stück | CHF 14.00

Samosas sans peau avec farce au poulet et aux légumes, 3 pièces
Homemade Samosas with Chicken & Vegetable Stuffing, 3 pieces

Hausgemachte Samosas mit Gemüsefüllung, 3 Stück | CHF 14.00 ^{1) 2)}

Samosas maison fourrés aux légumes, 3 pièces | Homemade samosas with vegetable filling, 3 pieces

Asiatisches Apèroteller mit Poulet, Crevetten & Gemüsefüllung | CHF 25.00

Assiette apéritive asiatique avec farce au poulet, crevettes et légumes
Asian aperitif plate with chicken, shrimps & vegetable filling

MAIN COURSES

Jasminreis mit Gemüse, Curry an Teriyakisauce

Riz au jasmin aux légumes, au curry et à la sauce teriyaki | Jasmine rice with vegetables, curry, teriyaki sauce

Gemüse | *Légumes* | Vegetables | **CHF 22.00 ^{1) 2)}**

Poulet | *Poulet* | Chicken | **CHF 26.00**

PAD KING

Asiatisches Ingwergericht | *Plat asiatique au gingembre* | Asian ginger dish

Gemüse | *Légumes* | Vegetables | **CHF 26.00 ^{1) 2)}**

Poulet | *Poulet* | Chicken | **CHF 28.00**

Crevetten | *Crevettes* | Prawns | **CHF 34.00**

Rindsfilet | *Filet de bœuf* | Beef tenderloin | **CHF 38.00**

BANGKOK NOODLES

Thailändisches Nudelgericht | *Plat de nouilles thaïlandais* | Thai noodle dish

Gemüse | *Légumes* | Vegetables | **CHF 26.00 ^{1) 2)}**

Poulet | *Poulet* | Chicken | **CHF 28.00**

Crevetten | *Crevettes* | Prawns | **CHF 34.00**

Rindsfilet | *Filet de bœuf* | Beef tenderloin | **CHF 38.00**

KHAO PAD

Thailändischer gebratener Reis

Riz frit thaïlandais | Thai fried rice

Gemüse | *Légumes* | Vegetables | **CHF 26.00 ^{1) 2)}**

Poulet | *Poulet* | Chicken | **CHF 28.00**

Crevetten | *Crevettes* | Prawns | **CHF 34.00**

Rindsfilet | *Filet de bœuf* | Beef tenderloin | **CHF 38.00**

Alle Hauptgerichte werden mit Jasminreis serviert

Tous les plats sont servis avec du riz jamin | All main courses will be served with jasmine rice

Alle Gerichte sind ohne Fischsauce | *Tous les plats sont sans sauce de poisson* | All dishes are without fish sauce

¹⁾ **Vegetarisch** | *Végétarien* | Vegetarian • ²⁾ **Vegan/lactosefrei** | *Végan/sans lactose* | Vegan/lactose-free

ASIA

by Asian Chef Somsak Kantak

MAIN COURSES

GAENG PANAENG

Panaeng Curry | *Curry de panaeng* | Panaeng curry
Gemüse | *Légumes* | Vegetables | **CHF 26.00** ^{1) 2)}
Poulet | *Poulet* | Chicken | **CHF 28.00**
Crevetten | *Crevettes* | Prawns | **CHF 34.00**
Rindsfilet | *Filet de bœuf* | Beef tenderloin | **CHF 38.00**

GAENG KHIEW WAN

Grünes Kokos Curry | *Curry de coco vert* | Green coconut curry
Gemüse | *Légumes* | Vegetables | **CHF 26.00** ^{1) 2)}
Poulet | *Poulet* | Chicken | **CHF 28.00**
Crevetten | *Crevettes* | Prawns | **CHF 34.00**
Rindsfilet | *Filet de bœuf* | Beef tenderloin | **CHF 38.00**

GAENG MASSAMAN

Massaman Curry | *Curry massaman* | Massaman curry
Gemüse | *Légumes* | Vegetables | **CHF 26.00** ^{1) 2)}
Poulet | *Poulet* | Chicken | **CHF 28.00**
Crevetten | *Crevettes* | Prawns | **CHF 34.00**
Rindsfilet | *Filet de bœuf* | Beef tenderloin | **CHF 38.00**

GAENG PED

Rotes Kokos Curry | *Curry de coco rouge* | Red coconut curry
Gemüse | *Légumes* | Vegetables | **CHF 26.00** ^{1) 2)}
Poulet | *Poulet* | Chicken | **CHF 28.00**
Crevetten | *Crevettes* | Prawns | **CHF 34.00**
Rindsfilet | *Filet de bœuf* | Beef tenderloin | **CHF 38.00**

PAD THAI

Thailändisches Pad Thai Reis-Nudelgericht

Pad Thai, plat de nouilles du riz thaïlandaise | Pad Thai, thai rice noodle dish
Gemüse | *Légumes* | Vegetables | **CHF 26.00** ^{1) 2)}
Poulet | *Poulet* | Chicken | **CHF 28.00**
Crevetten | *Crevettes* | Prawns | **CHF 34.00**
Rindsfilet | *Filet de bœuf* | Beef tenderloin | **CHF 38.00**

Alle Hauptgerichte werden mit Jasminreis serviert

Tous les plats sont servis avec du riz jamin | All main courses will be served with jasmine rice

Alle Gerichte sind ohne Fischsauce | *Tous les plats sont sans sauce de poisson* | All dishes are without fish sauce

¹⁾ **Vegetarisch** | *Végétarien* | Vegetarian • ²⁾ **Vegan/lactosefrei** | *Végan/sans lactose* | Vegan/lactose-free

II
NIDAUX[®]
CAFÉ BAR RESTAURANT

À LA CARTE

BY
DANIEL GÄMPERLE & GABOR ERDEI



BAR FOOD & STARTERS

Marinierte Oliven | *Olives marinées* | Marinated olives | **CHF 7.50** ^{1) 2)}

Parmesan | *Parmesan* | Parmesan | **CHF 8.50**

Lachstatar, kleine Portion (100g) | **CHF 22.50**

feinster Rauchlachs, mit Rahm und Zitrone, serviert mit Toast und Butter

Tartare de saumon, petite portion (100g) de saumon fumé frais, crème et citron, servi avec toasts et beurre

Tartare of salmon, small portion (100g), finest smoked salmon, with cream and lemon, served with toast and butter

Rindstatar «Maison», kleine Portion (100g) mit Toast und Butter | **CHF 22.50**

Tartare de bœuf «maison», petite portion (100g) avec toasts et beurre

Tartare of beef «maison», small portion (100g) with toast and butter

Italienischer Trockenfleischteller, ca. 200g mit Parmesan, Oliven und hausgemachtem Brot | **CHF 28.00**

Assiette italienne de viande séchée, env. 200g, avec parmesan, olives et pain fait maison

Italian dried meat platter, approx. 200g, with parmesan cheese, olives and homemade bread

Apéro-Roastbeefröllchen mit Tartarsauce | **CHF 24.50**

Petits rouleaux apéritifs au roastbeef avec la sauce tartare | Roast beef rolls with tartare sauce

Lauwarme Rindsfiletwürfel «sliced» mit Wasabi und Sojasauce | **CHF 29.50**

Cubes de filet de bœuf tièdes "tranchés" avec wasabi et sauce soja

Lukewarm beef file cubes "sliced" with wasabi and soy sauce

SOUPS

Karotten-Kokossuppe mit Rohschinken und Toast | **CHF 10.50**

Soupe aux carottes et à la noix de coco avec jambon cru et toast

Carrot and coconut soup with dry-cured ham and toast

Zucchini-Ingwer-Currysuppe mit Granatapfelkernen | **CHF 10.50** ^{1) 2)}

Soupe de courgettes au curry et gingembre avec graines de grenade

Courgette and ginger curry soup with pomegranate seeds

4 hausgemachte Saucen supplément | *4 sauces maison en supplément* | 4 homemade extra sauces | **CHF 4.00** ¹⁾

¹⁾ **Vegetarisch** | *Végétarien* | Vegetarian • ²⁾ **Vegan/lactosefrei** | *Végan/sans lactose* | Vegan/lactose-free

UX
THEQUE



SALADS

Kleiner grüner Blattsalat | *Petite salade verte* | Small green leaf salad | **CHF 8.80** ^{1) 2)}

Kleiner gemischter Salat | *Petite salade mixte* | small mixed salad | **CHF 9.80** ^{1) 2)}

Grosser gemischter Salatteller garniert mit frischen Früchten | **CHF 18.50** ^{1) 2)}
Grande assiette de salade mixte garnie de fruits frais | Large mixed salad garnished with fresh fruit

«Salade de chèvre chaud» Blattsalat, | **CHF 25.50** ¹⁾
mit frittiertem Ziegenkäse, Speck, Pilzen und Zwiebelringen an italienischer Salatsauce
«Salade de chèvre chaud» feuilles de salade avec fromage de chèvre frit, lard, champignons, oignons et sauce italienne
«Salade de chèvre chaud» lettuce with fried goat cheese, bacon, mushrooms and onion rings
served with an italian dressing

Lauwarmer Poulet-Curry-Salat, | **CHF 24.00**
Pouletwürfel an Currysauce, Mischsalat, garniert mit frischen Früchten
Salade tiède aux dés de poulet au curry sur un lit de salade mixte, garnie de fruits frais
Warm chicken and curry salad diced chicken in a curry sauce, served on a mixed bed of salad
and garnished with fresh fruit

Salade «Nidaux», | **CHF 29.50**
knackiger Blattsalat mit sautierten Rindsfiletstreifen an einem Balsamicodressing
Salade «Nidaux» – salade verte croquante avec lamelles de filet de bœuf sautées et sauce balsamique
Salad «Nidaux» – crisp lettuce with sautéed strips of beef filet served with a balsamic dressing

MAIN COURSES

3 Vegane Burger aus roten Bohnen, Guacamole, Jalapeños und karamelisierten Zwiebeln, | **CHF 24.50** ^{1) 2)}
serviert mit Pommes frites
3 Hamburger végétan de haricots rouges, guacamole, jalapeños, oignons caramélisés et pommes frites
3 Vegan burger from kidney beans, guacamole, jalapeños and caramelised onions, served with french fries

Twin-Burger, 2 Mini-Rindshamburger mit Speck und Käse überbacken, | **CHF 28.50**
serviert mit Pommes allumettes und 4 hausgemachten Saucen
Twin-burger, 2 mini-hamburgers au boeuf gratinés au lard et au fromage,
servis avec des pommes allumettes et 4 sauces faites maison
Twin burgers, 2 mini beef burgers with bacon and cheese,
served with pommes allumettes and 4 homemade sauces

Paniertes Schweinsschnitzel serviert mit Pommes frites und 4 hausgemachten Saucen | **CHF 31.00**
Escalope de porc panée servie avec des pommes frites et 4 sauces faites maison
Breaded pork escalope served with french fries and 4 homemade sauces

4 hausgemachte Saucen supplément | *4 sauces maison en supplément* | 4 homemade extra sauces | **CHF 4.00** ¹⁾

¹⁾ **Vegetarisch** | *Végétarien* | Vegetarian • ²⁾ **Vegan/lactosefrei** | *Végan/sans lactose* | Vegan/lactose-free

MAIN COURSES

Lachstatar, 150g feinster Rauchlachs mit Rahm, Schnittlauch und Zitrone, | CHF 29.50
serviert mit Toast und Butter

Tartare de saumon, 150g, saumon fumé de qualité à la crème, à la ciboulette et au citron, servi avec toast et beurre
Salmon tartare, 150g, finest smoked salmon with cream, chives and lemon, served with toast and butter

Rindstatar «Maison» nach ihrem Geschmack, 180g serviert mit Toast und Butter | CHF 32.50

Tartare de bœuf «maison» à votre convenance, 180g, servi avec toasts et beurre
Beef tartare «maison» served to your taste, 180g, with toast and butter

Roastbeefsteller mit Tartarsauce, serviert mit Pommes frites | CHF 29.50

Assiette de roastbeef à la sauce tartare, servie avec des frites
Plate of roast beef with tartare sauce, served with french fries

Rindsstroganoff an einer Paprikasauce, dazu Tagliatelle | CHF 38.50

Bœuf stroganoff avec sauce aux poivron et tagliatelles | Beef «stroganoff» in a paprika sauce, with tagliatelle

Kalbs Cordon-bleu mit Pommes allumettes und 4 hausgemachten Saucen | CHF 39.00

Cordon bleu de veau avec pommes allumettes et 4 sauces faites maison
Veal «cordon-bleu» with pommes allumettes and 4 homemade sauces

Rindsfiletmedaillon 220g (Rohgewicht) mit hausgemachter Kräuterbutter, | CHF 47.00
hausgemachten Mandelkartoffeln und Cherrytomaten

Médaillon de filet de bœuf 220g (poids avant cuisson) au beurre aux fines herbes fait maison, avec pommes de terre Amandine faites maison et tomates cerises
Tender filet of beef 220g (gross weight) with homemade herb butter, homemade almond-potatoes and cherry tomatoes

Je weitere 100g | Par 100g supplémentaires | Each additional 100g | CHF 15.00

SNACKS

5 Poulet-Flügeli mit Pommes frites, Curry-, Tartar- und Cocktailsauce | CHF 22.50

5 ailerons de poulet avec frites, sauce curry, tartare et cocktail
5 chicken wings with french fries, curry-, tartar- and cocktail sauce

Portion Pommes frites oder Pommes allumettes mit curry-, tartar- und cocktailsauce | CHF 9.50 ^{1) 2)}

Portion de frites ou de pommes allumettes avec sauce curry, tartare et cocktail
Portion of french fries or pommes allumettes with curry-, tartar- and cocktail sauce

Kleine portion | Petite portion | Small portion CHF 8.00 ^{1) 2)}

4 hausgemachte Saucen supplément | 4 sauces maison en supplément | 4 homemade extra sauces | CHF 4.00 ¹⁾

¹⁾ **Vegetarisch** | *Végétarien* | Vegetarian • ²⁾ **Vegan/lactosefrei** | *Végan/sans lactose* | Vegan/lactose-free



DESSERTS

Mascarpone-Creme mit lauwarmen Waldbeeren | CHF 9.80 ¹⁾

Crème mascarpone aux baies sauvages tièdes | Mascarpone cream with warm wild berries

2 Hausgemachte Samosas

mit Bananen und Ananasfüllung, dazu eine Kugel Vanille Glace | CHF 10.50 ¹⁾

2 samosas maison fourrés à la banane et à l'ananas avec une boule de glace à la vanille

2 homemade samosas with banana and pineapple fillings served with a scoop of vanilla ice cream

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit einer Kugel Blutorangensorbet und frischen Früchten | CHF 14.50 ¹⁾

Fondant au chocolat accompagné d'une boule de sorbet orange sanguine et de fruits frais

Warm chocolate cake with a scoop of blood orange sorbet and fresh fruit

JAPANISCHE

ICE MOCHI

(4 Stück | 4 pièces | 4 pieces)

Chocolat, Yuzu, Mango, Himbeer | CHF 12.00 ¹⁾

Chocolat, Yuzu, Mangue, Framboise | Chocolat, Yuzu, Mango, Raspberry

Aromas können abweichen | Les arômes peuvent varier | Aromas may differ

RAHMGLACE | CRÈME GLACÉE | ICE CREAM

Vanille | *Vanille* | Vanilla ¹⁾

Erdbeer | *Fraise* | Strawberry ¹⁾

Mokka | *Mocca* | Mocha ¹⁾

Chocolat | *Chocolat* | Chocolate ¹⁾

Stracciatella | *Stracciatella* | Stracciatella ¹⁾

Zimt | *Cannelle* | Cinnamon ¹⁾

SORBETS | SORBETS | SORBETS

Himbeer | *Framboise* | Raspberry ^{1) 2)}

Zitrone | *Citron* | Lemon ^{1) 2)}

Mango | *Mangue* | Mango ^{1) 2)}

Blutorange | *Orange sanguine* | Blood orange ^{1) 2)}

Preis pro Kugel | Prix par boule | Price per scoop | CHF 4.00

Rahmzuschlag | Avec crème | With cream | CHF 1.50

Schoggisauce | Avec sauce chocolat | Chocolate sauce | CHF 1.50

Mit Spirituose 2cl | Avec spiritueux 2cl | With spirits 2cl | CHF 4.00





NIDAUX[®]

C A F É B A R R E S T A U R A N T

THE WINELIST

VERSION
OKTOBER 2022





Moët by the Glass

Moët & Chandon Impérial 1 DL CHF 13.00

Champagne Brut, 12% Alkohol, Traubensorten: 45% Pinot Noir, 35 % Pinot Meunier & 20% Chardonnay

Moët by the Bottle

Moët & Chandon Impérial 7.5 DL CHF 98.00

Champagne Brut, 12% Alkohol, Traubensorten: 45% Pinot Noir, 35 % Pinot Meunier & 20% Chardonnay

Moët & Chandon Ice Impérial 7.5 DL CHF 110.00

Champagne Demi-Sec Rosé, 12% Alkohol, Traubensorten: 45% Pinot Noir, 35 % Pinot Meunier & 20% Chardonnay



Dom by the Bottle

Dom Pérignon Brut Champagne Vintage 2010 7.5 DL CHF 240.00



Wine by the Glass

WHITE WINE

CHASSELAS Cave Rolf Clénin Schafis Bielersee Trauben: 100% Chasselas - Alkoholgehalt 11.5%vol	1.0 dl CHF	5.50
MÜLLER THURGAU Steiner Village Schernelz Bielersee Trauben: 100% Müller Thurgau - Alkoholgehalt 11.5%vol	1.0 dl CHF	6.00
CHARDONNAY Beat Burkhardt Schafis Bielersee Trauben: 100% Chardonnay - Alkoholgehalt 11.5%vol	1.0 dl CHF	7.00
PINOT GRIS Steiner Village Schernelz Bielersee Trauben: 100% Pinot Gris - Alkoholgehalt 13.0%vol	1.0 dl CHF	7.50
CLOUDY BAY Sauvignon Blanc New Zealand Trauben: 100% Sauvignon Blanc - Alkoholgehalt 13.0%vol	1.0 dl CHF	8.50

ROSÉ WINE

OEIL DE PERDRIX Cave Rolf Clénin Schafis Trauben: 100% Pinot Noir - Alkoholgehalt 11.0%vol	1.0 dl CHF	5.50
--	------------	------

RED WINE

PINOT NOIR Cave Rolf Clénin Schafis Bielersee CH Trauben: 100% Pinot Noir - Alkoholgehalt 13.0%vol	1.0 dl CHF	5.50
SALICE SALENTINO DOP Masseria Pietrosa Cantine San Marzano Italy Trauben: 90% Negromano, 10% Malvasia Nera di Brindisi - Alkoholgehalt 13.5%vol	1.0 dl CHF	6.00
AMALAYA Bodega Salta Colomé - Hess Collection Argentinien Trauben: 88% Malbec, 8% Cabernet Sauvignon, 4% Syrah - Alkoholgehalt 14.0%vol	1.0 dl CHF	7.00
ELS PICS Priorat DOCa Bodega Mas Alta Spain Trauben: 60% Grenache, 30% Carignan, 5% Syrah, 5% Merlot - Alkoholgehalt 15.5%vol	1.0 dl CHF	7.50
TERRA D'URO finca la rana Toro DO Bodegas Trauben: 100% Tinta de Toro - Alkoholgehalt 14.5%vol	1.0 dl CHF	7.50
RIPASSO Costa Mediana Valpolicella DOC Italy Trauben: 65% Corvina, 15% Corvinone, 20% Rondinella - Alkoholgehalt 13.5%vol	1.0 dl CHF	8.00
ROCCA RUBIA Riserva Carignano del Sulcis DOC Cantina Santadi Italy Trauben: 100% Carignano - Alkoholgehalt 14.0%vol	1.0 dl CHF	8.00
PALMENTI Vigne Vecchie Primitivo di Manduria DOC Cantine San Marzano Italy Trauben: 100% Primitivo - Alkoholgehalt 13.0%vol	1.0 dl CHF	9.00



WHITEWINE

SCHWEIZ

CHASSELAS Cave Rolf Clénin Schafis Bielersee	7.5 dl CHF	42.00
Trauben: 100% Chasselas - Alkoholgehalt 11.5%vol		
MÜLLER THURGAU Steiner Village Schernelz Bielersee	7.5 dl CHF	45.00
Trauben: 100% Müller Thurgau - Alkoholgehalt 11.5%vol		
CHARDONNAY Beat Burkhardt Schafis Bielersee	7.5 dl CHF	52.50
Trauben: 100% Chardonnay - Alkoholgehalt 11.5%vol		
PINOT GRIS Steiner Village Schernelz Bielersee	7.5 dl CHF	56.00
Trauben: 100% Pinot Gris - Alkoholgehalt 13.0%vol		

NEW ZEALAND

CLOUDY BAY Sauvignon Blanc New Zealand	7.5 dl CHF	62.00
Trauben: 100% Sauvignon Blanc - Alkoholgehalt 13.0%vol		

ROSÉWINE

SCHWEIZ

OEIL DE PERDRIX Cave Rolf Clénin Schafis	7.5 dl CHF	42.00
Trauben: 100% Pinot Noir - Alkoholgehalt 11.0%vol		

REDWINE

SCHWEIZ

PINOT NOIR Cave Rolf Clénin Schafis	7.5 dl CHF	42.00
Trauben: 100% Pinot Noir - Alkoholgehalt 13.0%vol		
PINOT NOIR Beat Burkhardt Schafis	7.5 dl CHF	55.00
Trauben: 100% Pinot Noir - Alkoholgehalt 13.0%vol		
PINOT NOIR Sabine Steiner Schernelz	7.5 dl CHF	65.00
Trauben: 100% Pinot Noir - Alkoholgehalt 13.0%vol		

REDWINE

F R A N K R E I C H

B O R D E A U X

CHÂTEAU LA TOUR CARNET Bernard Magrez Haut-Médoc Contrôlée - Bordeaux 2013

Trauben: 56% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot, 1% Cabernet franc - Alkoholgehalt 13.5%vol

7.5 dl CHF75.00

CHÂTEAU LAMOLIERE Domaines Château Lamolière 2016

Trauben: 60% Merlot, 40% Cabernet Franc - Alkoholgehalt 14.0%vol

7.5 dl CHF81.00

CHÂTEAU DE SALES Pomerol - Héritières de Lambert - 2013

Trauben: 72% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 8% Cabernet Franc - Alkoholgehalt 13.5%vol

7.5 dl CHF79.00

B O U R G O G N E

CHÂTEAU DE CHAMIREY Domaines Devillard Mercurey - Grand Vin de Bourgogne 2016

Trauben: 72% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 8% Cabernet Franc - Alkoholgehalt 13.0%vol

7.5 dl CHF79.00

R H Ô N E

CHÂTEAUNEUF DU PAPE Domaine des Sénéchaux AOC 2016

Trauben: Cinsault, Garnacha, Grenache, Aragón, Mourvèdre, Syrah, Merlot - Alkoholgehalt 14.5%vol

7.5 dl CHF88.00

M A U R Y

D 66 Vin de Pays des Cotes Catalanes, Maury 2017

Trauben: 46% Grenache, 28% Syrah, 26% Carignan - Alkoholgehalt 15.2%vol

7.5 dl CHF94.00

I T A L I E N

T O S C A N A

LUCENTE LA VITE Toscana IGT, Marchese Frescobaldo Luce Montalcino 2018

Trauben: 50% Cabernet Sauvignon, 15% Sangiovese - Alkoholgehalt 14.5%vol

7.5 dl CHF69.00

LUCE Toscana IGT, Marchese Frescobaldo Luce Montalcino 2017

Trauben: 50% Cabernet Sauvignon, 15% Sangiovese - Alkoholgehalt 14.5%vol

7.5 dl CHF145.00

SAFFREDI Toscana IGT, Fattoria Le Pupille Elisabetta Geppetti Maremma Grosseto 2018

Trauben: 5% Syrah, 45% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon - Alkoholgehalt 14.0%vol

7.5 dl CHF112.00

A P U L I E N

SALICE SALENTINO DOP Masseria Pietrosa Cantine San Marzano, 2019

Trauben: 90% Negromano, 10% Malvasia Nera di Brindisi - Alkoholgehalt 13.5%vol

7.5 dl CHF42.00

PALMENTI Vigne Vecchie Primitivo di Manduria DOC Cantine San Marzano, 2017

Trauben: 100% Primitivo - Alkoholgehalt 13.0%vol

7.5 dl CHF63.00

REDWINE

SICILIA

TANCREDI Rosso IGP Contessa Entellina DOC, Castello Di Donnafugata 2017 7.5 dl CHF 68.00
Trauben: 50% Nero D'Avola, 50% Cabernet Sauvignon - Alkoholgehalt 14.0%vol

MILLE E UNA NOTTE Contessa Entellina DOC, Castello Di Donnafugata 2017 7.5 dl CHF 98.00
Trauben: 90% Nero D'Avola, 10% verschiedene - Alkoholgehalt 14.0%vol

SARDINIA

ROCCA RUBIA Riserva Carignano del Sulcis DOC Cantina Santadi 2019 7.5 dl CHF 56.00
Trauben: 100% Carignano - Alkoholgehalt 14.0%vol

VENETIEN

AMARONE Della Valpolicella Coste Mediana 2017 7.5 dl CHF 84.00
Trauben: 70% Corvina, 15% Corvinone, 15% Rondinella - Alkoholgehalt 14.5%vol

RIPASSO Costa Mediana Valpolicella DOC 2017 7.5 dl CHF 58.00
Trauben: 65% Corvina, 15% Corvinone, 20% Rondinella - Alkoholgehalt 13.5%vol

PIEMONTE

CAMP DU ROUSS Barbera d'Asti DOC Luigi Coppo Asti-Canelli 2017 7.5 dl CHF 54.00
Trauben: 100% Barbera - Alkoholgehalt 14%vol

SPANIEN

TORO

TERRA DÙRO finca la rana Toro DO Bodegas 2019 7.5 dl CHF 54.00
Trauben: 100% Tinta de Toro - Alkoholgehalt 14.5%vol

PINTIA Toro DO Bodegas y Viñedos Pintia Grupo Vega Sicilia 2016 7.5 dl CHF 110.00
Trauben: 100% Tinta de Toro - Alkoholgehalt 15.0%vol

LEVANTE

GORÚ Jumilla DO Ego Bodegas 2019 7.5 dl CHF 58.00
Trauben: 50% Monastrell, 30% Petit Verdot, 20% Syrah - Alkoholgehalt 14.5%vol

PRIORAT

ELS PICS Priorat DOCa Bodega Mas Alta, 2019 7.5 dl CHF 52.50
Trauben: 60% Grenache, 30% Carignan, 5% Syrah, 5% Merlot - Alkoholgehalt 15.5%vol

RIBERA DEL DUERO

ASTRALES Ribera del Duero D.O., Bodega Los Astrales 2017 7.5 dl CHF 78.00
Trauben: 100% Tempranillo - Alkoholgehalt 15.0%vol

ALION Ribera del Duero D.O., Bodegas y Viñedos Alion S.A 2017 7.5 dl CHF 114.00
Trauben: 100% Tinto Fino - Alkoholgehalt 14.5%vol

REDWINE

U S A

C A L I F O R N I E N

PAPILLON Orwin Swift Cellers St. Helena Napa Valley 2018 7.5 dl CHF 148.00

Trauben: 75% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Malbec, 2% Petit Verdot - Alkoholgehalt 15.0%vol

PRISINOR Orwin Swift Cellers St. Helena Napa Valley 2018 7.5 dl CHF 98.00

Trauben: 51% Zinfandel, 19% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah, 12% Petite Sirah, 2% Charbono, 1% Grenache - Alkoholgehalt 15.2%vol

SALDO Orwin Swift Cellers St. Helena Napa Valley 2019 7.5 dl CHF 78.00

Trauben: 85% Zinfandel, 9% Petite Sirah, 6% Syrah - Alkoholgehalt 16.0%vol

ABSTARCT Orwin Swift Cellers St. Helena Napa Valley 2019 7.5 dl CHF 78.00

Trauben: 51% Zinfandel, 19% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah, 12% Petite Sirah, 2% Charbono, 1% Grenache - Alkoholgehalt 15.2%vol

THORN Napa Valley Prisinor Winery 2018 7.5 dl CHF 85.00

Trauben: 100% Merlot - Alkoholgehalt 15.2%vol

LION TAMER BLEND Napa Valley Hess Select Winery Hess Family Estates 2017 7.5 dl CHF 85.00

Trauben: 40% Malbec, 27% Zinfandel, 21% Petite Sirah - Alkoholgehalt 14.0%vol

MASTER & SERVANT Napa Valley 689 Cellars Estates 2019 7.5 dl CHF 75.00

Trauben: 100% Cabernet Sauvignon - Alkoholgehalt 14.5%vol

A R G E N T I N I E N

AMALAYA Bodega Salta Colomé - Hess Collection 2019 7.5 dl CHF 49.00

Trauben: 88% Malbec, 8% Cabernet Sauvignon, 4% Syrah - Alkoholgehalt 14.0%vol



DAUX
FE BAR ENOTHE



BUSINESS HOURS

Montag geschlossen

Fermé le lundi

Closed on Mondays

Dienstag bis Samstag

Mardi à Samedi | Tuesday to Saturday

08.00 - 23.00 h

Sonntag geschlossen

Fermé le dimanche

Closed on Sundays

KITCHEN HOURS

Dienstag bis Freitag

Mardi à vendredi | Tuesday to Friday

11.30 - 13.30 h

Dienstag bis Samstag

Mardi à Samedi | Tuesday to Saturday

18.00 - 21.30 h



Le Nidaux SA | Hauptstrasse 24 | 2560 Nidau | Switzerland

Phone Cafe-Restaurant -Bar +41 32 331 01 01

info@nidaux.com | www.nidaux.com