




NIDAUX[®]


CAFÉ BAR RESTAURANT


WWW.NIDAUX.COM


le nidaux sa | hauptstrasse 24 | 2560 nidau | switzerland | phone +41 32 331 01 01



 laktosefrei / *sans lactose* / lactose-free

 vegetarisch / *végétarien* / vegetarian

 vegan / *végan* / vegan

 glutenfrei / *sans gluten* / gluten-free

beachten Sie bitte auch unsere spezialseiten

consultez aussi nos pages spéciales

please also see our special pages

vegetarisch / *végétarien* / vegetarian 11

vegan / *végan* / vegan 15

marinierte oliven / olives marinées / marinated olives	6.50	■ ■ ■ ■
parmesan / parmesan / parmesan	8.00	■ ■ ■
samosas hausgemacht , 1 stück mit kartoffeln und curry, 1 stück mit glasnudeln und gemüse	15.00	■ ■ ■
sowie 1 stück mit hummus, dazu süsse chilisaUCE		
samosas maison , <i>un au curry et pomme de terre, un aux légumes et vermicelles et un aux houmous, accompagnés d'une sauce aigre-douce</i>		
homemade samosas , one with potatoes and curry, one with glass noodles and vegetables and one with hummus and a sweet chilli sauce		
samosas hausgemacht , 1 stück mit kartoffeln und curry, 1 stück mit glasnudeln und gemüse	21.00	■ ■ ■
sowie 1 stück mit hummus, serviert auf salat		
samosas maison , <i>un au curry et pomme de terre, un aux légumes et vermicelles et un aux houmous, servis sur salade</i>		
homemade samosas , one with potatoes and curry, one with glass noodles and vegetables and one with hummus served on a bed of salad		
lachstatar , kleine portion (100 g) feinsten rauchlachs, mit rahm und zitrone,	22.00	
serviert mit toast und butter		
tartare de saumon , <i>petite portion (100 g) de saumon fumé frais, crème et citron, servi avec toasts et beurre</i>		
tartare of salmon , small portion (100 g), finest smoked salmon, with cream and lemon, served with toast and butter		
rindstatar «maison» , kleine portion (100 g) mit toast und butter	22.50	
tartare de bœuf «maison» , <i>petite portion (100 g) avec toasts et beurre</i>		
tartare of beef «maison» , small portion (100 g) with toast and butter		
thon im sesammantel mit einem spicy mango-salat und wasabischaum	23.50	■
thon en croûte de sésame <i>avec salade de mangues épicée et mousse de wasabi</i>		
tuna coated in sesame seeds with a spicy mango salad and wasabi foam		

4 hausgemachte saucen supplement / 4 sauces faites maison en supplément / 4 homemade optional sauces 4.00 ■ ■ ■

■ bar food & starters ■

italienischer trockenfleischsteller, ca. 200 g, mit parmesan, oliven und hausgemachtem brot 24.50 ■
assiette italienne de viande séchée, env. 200 g, avec parmesan, olives et pain fait maison
italian dried meat platter, approx. 200 g, with parmesan cheese, olives and homemade bread

apero-roastbeefröllchen mit tatarsauce 24.50 ■ ■
petits rouleaux apéritifs au roastbeef et à la sauce tartare
roast beef rolls with tartare sauce

lauwarme rindsfiletwürfel «sliced» mit wasabischaum und sojasauce 29.00
dés de filet de bœuf tièdes au mousse de wasabi et à la sauce soja
warm pieces of sliced beef with wasabifoam and soya sauce

■ soups ■

karotten-kokossuppe mit rohschinken und toast 9.50
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 9.80 ■ ■ ■ ■
soupe de courgettes au curry et gingembre avec graines de grenade
courgette and ginger curry soup with pomegranate seeds

kokossuppe mit koriander, sesam, chili und kokosraspeln 11.00 ■ ■ ■
soupe de noix de coco à la coriandre, au sésame, au chili et à la noix de coco râpée
coconut soup with coriander, sesame seeds, chilli and coconut flakes

■ salads ■

kleiner grüner blattsalat 8.50 ■ ■ ■ ■
petite salade verte
small green leaf lettuce

4 hausgemachte saucen supplement / 4 sauces faites maison en supplément / 4 homemade optional sauces 4.00 ■ ■ ■

kleiner gemischter salat	9.50	■ ■ ■ ■
<i>petite salade mixte</i>		
small mixed salad		
 grosser gemischter salatteller garniert mit frischen früchten	16.50	■ ■ ■ ■
<i>grande assiette de salade mixte garnie de fruits frais</i>		
large mixed salad garnished with fresh fruit		
 « salade de chèvre chaud » blattsalat mit fritiertem geisskäse, speck,	18.50	
pilzen und zwiebelringen an italienischer salatsauce		
<i>salade de chèvre chaud feuilles de salade avec fromage de chèvre frit, lard, champignons, oignons et sauce italienne</i>		
« salade de chèvre chaud » lettuce with fried goat's cheese, bacon, mushrooms and onion rings served with an italian dressing		
 lauwarmer poulet-curry-salat pouletwürfel an currysauce, mischsalat, garniert mit frischen früchten	19.50	■
<i>salade tiède aux dés de poulet au curry sur un lit de salade mixte, garnie de fruits frais</i>		
warm chicken and curry salad diced chicken in a curry sauce, served on a mixed bed of salad and garnished with fresh fruit		
 frische avocado-schnitze auf buntem salat mit grapefruit	22.50	■ ■ ■ ■
<i>tranche d'avocat frais, avec pamplemousse et salade verte</i>		
fresh avocado slices on a mixed bed of salad with grapefruit		
 thonwürfel im sesam , rosa gebraten mit buntem salat und sojasauce	25.50	■
<i>dés de thon en croûte de sésame, cuit rosé avec salade verte et sauce soja</i>		
diced tuna coated in sesame seeds, medium fried with a mixed salad and soya sauce		
 salade «nidaux» knackiger blattsalat mit sautierten rindsfiletstreifen an einem balsamicodressing	25.00	■
<i>salade «nidaux» salade verte croquante avec lamelles de filet de bœuf sautées et sauce balsamique</i>		
salad «nidaux» crisp lettuce with sautéed strips of beef fillet served with a balsamic dressing		



- laktosefrei / sans lactose / lactose-free
- vegetarisch / végétarien / vegetarian
- vegan / végan / vegan
- glutenfrei / sans gluten / gluten-free

jasminreis mit poulet und gemüse, curry, teriyakisauce	23.00	■
<i>riz au jasmin au poulet et aux légumes, au curry et à la sauce teriyaki</i>		
<i>jasmine rice with chicken and vegetables, curry, teriyaki sauce</i>		
veganer burger aus roten bohnen, guacamole, jalapeños und karamelisierten zwiebeln,	23.50	■ ■ ■
serviert mit pommes frites		
<i>hamburger végétan de haricots rouges, guacamole, jalapeños, oignons caramélisés et pommes frites</i>		
<i>vegan burger from kidney beans, guacamole, jalapeños and caramelised onions, served with french fries</i>		
twin-burger , 2 mini-rindshamburger mit speck und käse überbacken,	24.50	
dazu servieren wir pommes allumettes und 4 hausgemachten saucen		
<i>twin-burger, 2 mini-hamburgers au boeuf gratinés au lard et au fromage,</i>		
<i>servis avec des pommes allumettes et 4 sauces faites maison</i>		
<i>twin burgers, 2 mini beef burgers with bacon and cheese,</i>		
<i>served with pommes allumettes and 4 homemade sauces</i>		
tagliatelle «alaska» an einer rahmsauce mit rauchlachsstreifen	25.50	
<i>tagliatelles «alaska», sauce à la crème et saumon fumé en lamelles</i>		
<i>tagliatelle «alaska» in a cream sauce with strips of smoked salmon</i>		
pouletwürfel an hausgemachtem grünem curry und jasminreis als beilage	26.00	■ ■
<i>dés de poulet au curry vert fait maison et riz au jasmin en accompagnement</i>		
<i>cubes of chicken in a homemade green curry sauce and jasmine rice as a side dish</i>		
paniertes schweinsschnitzel serviert mit pommes frites und 4 hausgemachten saucen	27.50	■
<i>escalope de porc panée servie avec des pommes frites et 4 sauces faites maison</i>		
<i>breaded pork escalope served with french fries and 4 homemade sauces</i>		
kalbspaillard mit parmesan, rucola, cherrytomaten, leichter balsamico-himbeersauce und gemischtem salat	28.00	■ ■
<i>paillard de veau au parmesan, avec roquette et tomates cerises, accompagné d'une sauce légère</i>		
<i>au vinaigre balsamique et à la framboise et d'une salade mixte</i>		
<i>veal paillard with parmesan cheese, rocket, cherry tomatoes, light balsamic and raspberry dressing</i>		
<i>and a bed of mixed salad</i>		
4 hausgemachte saucen supplement / 4 sauces faites maison en supplément / 4 homemade optional sauces	4.00	■ ■ ■

lachstatar , 150 g, feinster rauchlachs mit rahm, schnittlauch und zitrone, serviert mit toast und butter	28.00
tartare de saumon , 150 g, saumon fumé de qualité à la crème, à la ciboulette et au citron, servi avec toast et beurre	
salmon tartare , 150 g, finest smoked salmon with cream, chives and lemon, served with toast and butter	
roastbeefteller mit tartarsauce , serviert mit pommes frites	29.50
assiette de roastbeef à la sauce tartare , servie avec des frites	
plate of roast beef with tartare sauce , served with french fries	
5 stück riesencrevetten an grüner currysauce , dazu gemüse und jasminreis	29.50
5 crevettes géantes avec sauce au curry vert , légumes et riz au jasmin	
5 king prawns in a green curry sauce , vegetables and jasmine rice	
rindstatar «maison» nach ihrem geschmack , 180 g, serviert mit toast und butter	32.50
tartare de bœuf «maison» à votre convenance , 180 g, servi avec toasts et beurre	
beef tartare «maison» served to your taste , 180 g, with toast and butter	
rindsstroganoff an einer paprikasauce , dazu tagliatelle	36.50
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	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 220 g (rohgewicht) mit hausgemachter kräuterbutter,	44.00
hausgemachten mandelkartoffeln und cherrytomaten	
médaille de filet de bœuf 220 g (poids avant cuisson) au beurre aux fines herbes fait maison, avec pommes de terre Amandine faites maison et tomates cerises	
tender fillet of beef 220 g (gross weight) with homemade herb butter, homemade almond-potatoes and cherry tomatoes	
je weitere 100 g / par 100 g supplémentaires / each additional 100 g	12.00

5 poulet-flügeli mit pommes-frites , curry-, tartar- und cocktailsauce	16.90	■
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 (vegetarisch)	9.50	■
portion de frites ou de pommes allumettes avec sauce curry, tartare et cocktail (végétarien)		
portion of french fries or pommes allumettes with curry-, tartar- and cocktail sauce (vegetarian)		
kleine portion / <i>petite portion</i> / small portion	6.50	



4 hausgemachte saucen supplement / 4 sauces faites maison en supplément / 4 homemade optional sauces 4.00 ■ ■ ■



- laktosefrei / sans lactose / lactose-free
- vegetarisch / végétarien / vegetarian
- vegan / végan / vegan
- glutenfrei / sans gluten / gluten-free

vegetarian

11

■ bar food & starters ■

marinierte oliven / olives marinées / marinated olives	6.50	■ ■ ■ ■
parmesan / parmesan / parmesan	8.00	■ ■ ■
samosas hausgemacht , 1 stück mit kartoffeln und curry, 1 stück mit glasnudeln und gemüse sowie 1 stück mit hummus, dazu süsse chilisaucе	15.00	■ ■ ■
samosas maison , un au curry et pomme de terre, un aux légumes et vermicelles et un aux houmous, accompagnés d'une sauce aigre-douce		
homemade samosas , one with potatoes and curry, one with glass noodles and vegetables and one with hummus and a sweet chilli sauce		
samosas hausgemacht , 1 stück mit kartoffeln und curry, 1 stück mit glasnudeln und gemüse sowie 1 stück mit hummus, serviert auf salat	21.00	■ ■ ■
samosas maison , un au curry et pomme de terre, un aux légumes et vermicelles et un aux houmous, servis sur salade		
homemade samosas , one with potatoes and curry, one with glass noodles and vegetables and one with hummus served on a bed of salad		

■ soups ■

zucchini-ingwer-currysuppe mit granatäpfelkernen	9.80	■ ■ ■ ■
soupe de courgettes au curry et gingembre avec graines de grenade		
courgette and ginger curry soup with pomegranate seeds		
kokossuppe mit koriander, sesam, chili und kokosraspeln	11.00	■ ■ ■
soupe de noix de coco à la coriandre, au sésame, au chili et à la noix de coco râpée		
coconut soup with coriander, sesame seeds, chilli and coconut flakes		

4 hausgemachte saucen supplement / 4 sauces faites maison en supplément / 4 homemade optional sauces 4.00 ■ ■ ■

vegetarian

■ salads ■

kleiner grüner blattsalat	8.50	■ ■ ■ ■
<i>petite salade verte</i>		
small green leaf lettuce		
kleiner gemischter salat	9.50	■ ■ ■ ■
<i>petite salade mixte</i>		
small mixed salad		
grosser gemischter salatteller garniert mit frischen früchten	16.50	■ ■ ■ ■
<i>grande assiette de salade mixte garnie de fruits frais</i>		
large mixed salad garnished with fresh fruit		
frische avocado-schnitze auf buntem salat mit grapefruit	22.50	■ ■ ■ ■
<i>tranche d'avocat frais, avec pamplemousse et salade verte</i>		
fresh avocado slices on a mixed bed of salad with grapefruit		

french dressing ■

italian dressing ■ ■ ■ ■

■ main courses ■

antipastiteller klein , getrocknete tomaten, oliven, parmesan, rote essigzwiebeln	9.50	■ ■ ■
<i>petite assiette d'antipasti aux tomates séchées, aux olives, au parmesan et aux oignons rouges au vinaigre</i>		
small antipasti platter , dried tomatoes, olives, parmesan, red pickled onions		
antipastiteller gross , getrocknete tomaten, oliven, parmesan, rote essigzwiebeln und kapernäpfel	15.50	■ ■ ■
<i>grande assiette d'antipasti aux tomates séchées, aux olives, au parmesan, aux oignons rouges au vinaigre et aux câprons</i>		
large antipasti platter , dried tomatoes, olives, parmesan cheese, red pickled onions, caper berries		
tagliatelle an einer frischen basilikumpesto	19.00	■ ■
<i>tagliatelles au pesto au basilic frais</i>		
tagliatelle on a fresh basil pesto		
tagliatelle mit frischen cherrytomaten, ruccola und parmesan	19.50	■ ■
<i>tagliatelles avec tomates cerises fraîches, roquette et parmesan</i>		
tagliatelle with fresh cherry tomatoes, rocket and parmesan cheese		
jasminreis mit gemüse, curry, teriyakisauce	19.50	■ ■
<i>riz au jasmin aux légumes, au curry et à la sauce teriyaki</i>		
jasmine rice with vegetables, curry, teriyaki sauce		
ravioli gefüllt mit feigen und pecorino, serviert mit dörrtomaten, oliven und rucola	21.50	■
<i>raviolis farcis aux figues et au pecorino, servis avec des tomates séchées, des olives et de la roquette</i>		
ravioli filled with figs and pecorino, served with dried tomatoes, olives and rocket		
veganer burger aus roten bohnen, guacamole, jalapeños und karamelisierten zwiebeln,	23.50	■ ■ ■ ■
serviert mit pommes frites		
<i>hamburger végétan de haricots rouges, guacamole, jalapeños, oignons caramélisés et pommes frites</i>		
vegan burger from kidney beans, guacamole, jalapeños and caramelised onions, served with french fries		

4 hausgemachte saucen supplement / 4 sauces faites maison en supplément / 4 homemade optional sauces 4.00 ■ ■ ■ ■



- laktosefrei / *sans lactose* / lactose-free
- vegetarisch / *végétarien* / vegetarian
- vegan / *végan* / vegan
- glutenfrei / *sans gluten* / gluten-free

■ bar food & starters ■

marinierte oliven / olives marinées / marinated olives 6.50 ■ ■ ■ ■

samosas hausgemacht, 1 stück mit kartoffeln und curry, 1 stück mit glasnudeln und gemüse 15.00 ■ ■ ■

sowie 1 stück mit hummus, dazu süsse chilisaUCE

samosas maison, un au curry et pomme de terre, un aux légumes et vermicelles

et un aux houmous, accompagnés d'une sauce aigre-douce

homemade samosas, one with potatoes and curry, one with glass noodles and vegetables
and one with hummus and a sweet chilli sauce

samosas hausgemacht, 1 stück mit kartoffeln und curry, 1 stück mit glasnudeln und gemüse 21.00 ■ ■ ■

sowie 1 stück mit hummus, serviert auf salat

samosas maison, un au curry et pomme de terre, un aux légumes et vermicelles

et un aux houmous, servis sur salade

homemade samosas, one with potatoes and curry, one with glass noodles and vegetables
and one with hummus served on a bed of salad

■ soups ■

zucchini-ingwer-currysuppe mit granatapfelkernen 9.80 ■ ■ ■ ■

soupe de courgettes au curry et gingembre avec graines de grenade

courgette and ginger curry soup with pomegranate seeds

kokossuppe mit koriander, sesam, chili und kokosraspeln 11.00 ■ ■ ■

soupe de noix de coco à la coriandre, au sésame, au chili et à la noix de coco râpée

coconut soup with coriander, sesame seeds, chilli and coconut flakes





vegan


17

■ salads ■

kleiner grüner blattsalat 8.50  <i>petite salade verte</i> small green leaf lettuce
kleiner gemischter salat 9.50  <i>petite salade mixte</i> small mixed salad
grosser gemischter salatteller garniert mit frischen früchten 16.50  <i>grande assiette de salade mixte garnie de fruits frais</i> large mixed salad garnished with fresh fruit
frische avocado-schnitze auf buntem salat mit grapefruit 22.50  <i>tranche d'avocat frais, avec pamplemousse et salade verte</i> fresh avocado slices on a mixed bed of salad with grapefruit

■ main courses ■

grünes gemüsecurry serviert mitjasminreis 19.00  <i>légumes au curry vert et riz au jasmin</i> green vegetable curry served with jasmine rice
veganer burger aus roten bohnen, guacamole, jalapeños und karamelisierten zwiebeln, 23.50  serviert mit pommes frites <i>hamburger végétal de haricots rouges, guacamole, jalapeños, oignons caramélisés et pommes frites</i> vegan burger from kidney beans, guacamole, jalapeños and caramelised onions, served with french fries

italian dressing 

mascarpone-creme mit lauwarmen waldbeeren	9.50	■ ■
crème mascarpone aux baies sauvages tièdes		
mascarpone cream with warm wild berries		
matcha-mango-tiramisu	11.50	■ ■ ■ ■
tiramisu au matcha et à la mangue		
matcha and mango tiramisu		
geschichtetes cocos-panna-cotta mit himbeeren und ananas, mit frischer minze	10.50	■
panna-cotta coco en couches avec framboise et ananas, avec menthe fraîche		
layered coco panna-cotta with raspberry and pineapple, with fresh mint		
lauwarmer schokoladenkuchen mit einer kugel blutorangensorbet und frischen früchten	14.50	■
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		
rahmglaçen / crèmes glacées / ice creams:		■ ■
vanille / <i>vanille</i> / vanilla		
erdbeer / <i>fraise</i> / strawberry		
mocca / <i>mocca</i> / mocha		
chocolat / <i>chocolat</i> / chocolate		
stracciatella / <i>stracciatella</i> / stracciatella		
zimt / <i>cannelle</i> / cinnamon		
sorbets / sorbets / sorbets:		■ ■ ■ ■
himbeer / <i>framboise</i> / raspberry		
zitronen / <i>citron</i> / lemon		
ananas / <i>ananas</i> / pineapple		
mango / <i>mangue</i> / mango		
apfel / <i>pomme</i> / apple		
blutorange / <i>orange sanguine</i> / blood orange		
preis pro kugel / prix par boule / price per scoop:	3.50	
rahmzuschlag / <i>avec crème</i> / with cream	1.50	
schoggisauce / <i>avec sauce chocolat</i> / chocolate sauce	1.50	
mit spirituose 2cl / <i>avec spiritueux 2cl</i> / with spirits 2cl	4.00	



la cuisine

chef de cuisine: **philipp jost**
chef de cuisine: **fabian thiele**
sous-chef: **daniel gämperle**
cuisinier: **loris sortino**

service & bar

chef du jour: **manuela burkhalter**
chef du soir: **sheila zürcher**
chef du bar: **tanja frieden**
service: **alexandra kurz**
service: **christin wetzko**
service: **tanja brandmair**

cleaning staff: **minever halit**

manager: **shädy** (rolf schädeli)

fleischdeklaration / origine de la viande / meat declaration

bitte fragen Sie unser personal nach der herkunft
demandez sa provenance auprès de notre personnel
please ask our staff where the meat is from

alle preise in chf inkl. 7,7% mwst
tous les prix sont en chf tva de 7,7% incluse
all prices are in chf incl. 7,7% vat


NIDAUX[®]
CAFÉ BAR RESTAURANT

■ hours of business ■

mo-do / lu-je / mon.-thur. 07.00 – 23.30 h

fr / ve / fri. 07.00 – 00.30 h

sa / sa / sat. 08.00 – 00.30 h

sonntag geschlossen / *fermé le dimanche* / closed on sundays

■ kitchen open daily ■

mo-sa / lu-sa / mon.-sat. 11.30 – 13.30 h / 18.00 – 21.45 h

■ address ■

le nidaux sa ■ hauptstrasse 24 ■ 2560 nidau ■ switzerland
phone cafe-restaurant-bar +41 32 331 01 01
info@nidaux.com ■ www.nidaux.com