



KITCHEN LISTS



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. 8,0% mwst
tous les prix sont en chf tva de 8,0% incluse
all prices are in chf incl. 8,0% vat

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

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

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 kichererbsen, dazu süsse chilisauce	15.00	■ ■ ■
samosas maison , un au curry et pomme de terre, un aux légumes et vermicelles et un aux pois chiches, accompagnés d'une sauce aigre-douce		
homemade samosas , one with potatoes and curry, one with glass noodles and vegetables and one with chickpeas and a sweet chilli sauce		
samosas hausgemacht , 1 stück mit kartoffeln und curry, 1 stück mit glasnudeln und gemüse sowie 1 stück mit kichererbsen, serviert auf salat	21.00	■ ■ ■
samosas maison , un au curry et pomme de terre, un aux légumes et vermicelles et un aux pois chiches, servis sur salade		
homemade samosas , one with potatoes and curry, one with glass noodles and vegetables and one with chickpeas served on a bed of salad		
lachstatar , kleine portion (100 g) feinster rauchlachs, mit rahm und zitrone, serviert mit toast und butter	22.00	
tartare de saumon , petite portion (100 g) de saumon fumé frais, crème et citron, servi avec toasts et beurre		
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» , petite portion (100 g) avec toasts et beurre		
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 avec salade de mangues épicée et mousse de wasabi		
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	■
<i>assiette italienne de viande séchée</i> , env. 200g, 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	■ ■
<i>petits rouleaux apéritifs au roastbeef</i> et à la sauce tartare		
roast beef rolls with tartare sauce		
lauwarme rindsfiletwürfel «sliced» mit wasabi und sojasauce	29.00	
<i>dés de filet de bœuf tièdes</i> au wasabi et à la sauce soja		
warm pieces of sliced beef with wasabi and soya sauce		

■ soups ■

karotten-kokossuppe mit rohschinken und toast	9.50	
<i>soupe aux carottes et à la noix de coco</i> avec jambon cru et toast		
carrot and coconut soup with dry-cured ham and toast		
süsskartoffelsuppe mit grünem harissa	10.00	■ ■ ■ ■
<i>soupe de patate douce</i> avec harissa vert		
sweet potato soup with green harissa		
kokossuppe mit koriander, sesam, chili und kokosraspeln	11.00	■ ■ ■
<i>soupe de noix de coco</i> 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	■ ■ ■ ■
<i>petite salade verte</i>		
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 fruchten	16.50	   
<i>grande assiette de salade mixte</i> garnie de fruits frais		
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</i> feuilles de salade avec fromage de chèvre frit, lard, champignons, oignons et sauce italienne		
« 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 fruchten	19.50	
<i>salade tiède aux dés de poulet au curry</i> 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		
 avocado-schnitze im crispymantel auf buntem salat mit grapefruit	22.50	   
<i>tranche d'avocat en croûte croustillante,</i> avec pamplemousse et salade verte		
avocado slices in a crispy coating 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,</i> cuit rosé avec salade verte et sauce soja		
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»</i> salade verte croquante avec lamelles de filet de bœuf sautées et sauce balsamique		
salad «nidaux» crisp lettuce with sautéed strips of beef fillet served with a balsamic dressing		

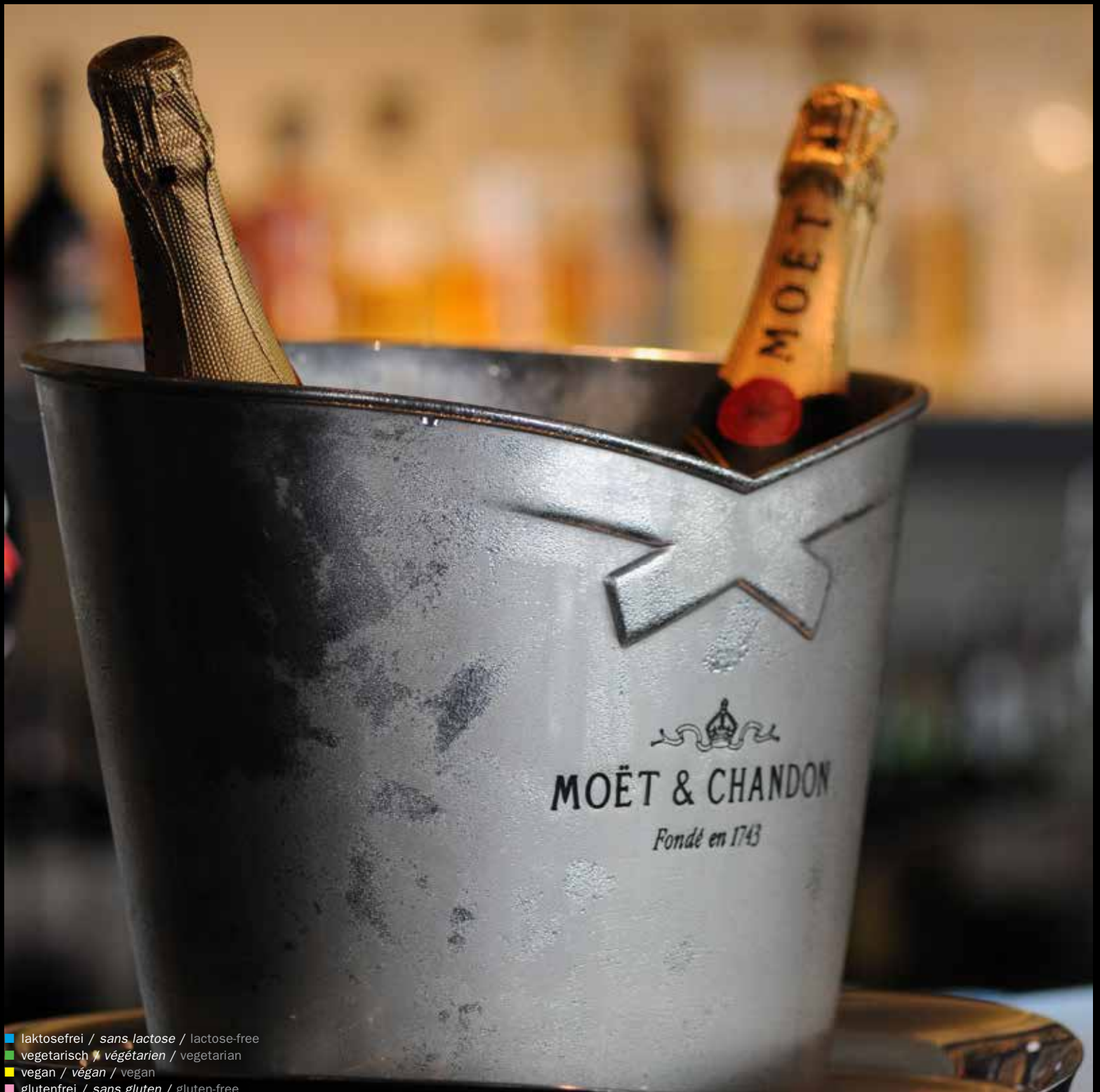


■ laktosefrei / *sans lactose* / lactose-free
 ■ végétarien / *végétarien* / vegetarian
 ■ vegan / *végan* / vegan
 ■ glutenfrei / *sans gluten* / gluten-free

jasminreis mit poulet und frischem gemüse, curry, teriyakisauce	23.00	■
<i>riz au jasmin au poulet et aux légumes frais, au curry et à la sauce teriyaki</i>		
jasmine rice with chicken and fresh vegetables, curry, teriyaki sauce		
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>		
twin burgers , 2 mini beef burgers with bacon and cheese,		
served with pommes allumettes and 4 homemade sauces		
tagliatelle «alaska» an einer rahmsauce mit rauchlachsstreifen	25.50	
<i>tagliatelles «alaska», sauce à la crème et saumon fumé en lamelles</i>		
tagliatelle «alaska» in a cream sauce with strips of smoked salmon		
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>		
cubes of chicken in a homemade green curry sauce and jasmine rice as a side dish		
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>		
breaded pork escalope served with french fries and 4 homemade sauces		
kalbspaillard mit parmesan, ruccola, cherrytomaten, leichter balsamico-himbeersauce	28.00	■ ■
und gemischtem salat		
<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>		
veal paillard with parmesan cheese, rocket, cherry tomatoes, light balsamic and raspberry dressing		
and a bed of mixed salad		

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		
médailon 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	



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

■ soups ■

süsskartoffelsuppe mit grünem harissa	10.00	■ ■ ■ ■
soupe de patate douce avec harissa vert		
sweet potato soup with green harissa		
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 fruchten	16.50	   
<i>grande assiette de salade mixte</i> garnie de fruits frais		
large mixed salad garnished with fresh fruit		
 avocado-schnitze im crispymantel auf buntem salat mit grapefruit	22.50	   
<i>tranche d'avocat en croûte croustillante, avec pamplemousse et salade verte</i>		
avocado slices in a crispy coating on a bed of mixed salad with grapefruit		

■ main courses ■

antipastiteller klein , getrocknete tomaten, oliven, parmesan, rote essigzwiebeln	9.50	■ ■ ■
<i>petite assiette d'antipasti</i> aux tomates séchées, aux olives, au parmesan et aux oignons rouges au vinaigre		
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</i> aux tomates séchées, aux olives, au parmesan, aux oignons rouges au vinaigre et aux câprons		
large antipasti platter , dried tomatoes, olives, parmesan cheese, red pickled onions, caper berries		
tagliatelle an einer frischen basilikumpesto	19.00	■ ■
<i>tagliatelles</i> au pesto au basilic frais		
tagliatelle on a fresh basil pesto		
tagliatelle mit frischen cherrytomaten, rucola und parmesan	19.50	■ ■
<i>tagliatelles</i> avec tomates cerises fraîches, roquette et parmesan		
tagliatelle with fresh cherry tomatoes, rocket and parmesan cheese		
jasminreis mit frischem gemüse, curry, teriyakisauce	19.50	■ ■
<i>riz au jasmin</i> aux légumes frais, au curry et à la sauce teriyaki		
jasmine rice with fresh vegetables, curry, teriyaki sauce		
ravioli gefüllt mit feigen und pecorino, serviert mit dörrotomaten, oliven und rucola	21.50	■
<i>raviolis</i> farcis aux figues et au pecorino, servis avec des tomates séchées, des olives et de la roquette		
ravioli filled with figs and pecorino, served with dried tomatoes, olives and rocket		

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 kichererbsen, dazu süsse chilisauc

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

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

homemade samosas, one with potatoes and curry, one with glass noodles and vegetables

and one with chickpeas 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 kichererbsen, serviert auf salat

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

et un aux pois chiches, servis sur salade

homemade samosas, one with potatoes and curry, one with glass noodles and vegetables

and one with chickpeas served on a bed of salad

■ soups ■

süsskartoffelsuppe mit grünem harissa 10.00    

soupe de patate douce avec harissa vert

sweet potato soup with green harissa

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	   
<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 fruchten 16.50	   
<i>grande assiette de salade mixte garnie de fruits frais</i>	
large mixed salad garnished with fresh fruit	
avocado-schnitze im crispymantel auf buntem salat mit grapefruit 22.50	   
<i>tranche d'avocat en croûte croustillante, avec pamplemousse et salade verte</i>	
avocado slices in a crispy coating on a bed of mixed 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	
troccolo mit frischem matcha-pistazienpesto 19.50	  
<i>troccolo avec pesto au matcha et à la pistache</i>	
troccolo with freshly made matcha and pistachio pesto	
veganer burger mit roten bohnen, guacamole, jalapeños und karamelisierten zwiebeln, 23.50	  
serviert mit pommes frites	
<i>hamburger végétan avec haricots rouges, guacamole, jalapeños, oignons caramélisés et pommes frites</i>	
vegan burger with kidney beans, guacamole, jalapeños and caramelised onions, served with french fries	

italian dressing 

mascarpone mit lauwarmen waldbeeren	9.50	 
mascarpone aux baies sauvages tièdes		
mascarpone with warm wild berries		
matcha-mango-tiramisu	11.50	   
tiramisu au matcha et à la mangue		
matcha and mango tiramisu		
fritierte apfel-ingwertasche mit zitronen- und himbeersorbet	12.50	
chausson aux pommes et au gingembre frit avec sorbet au citron et à la framboise		
deep-fried apple and ginger pocket with lemon and raspberry sorbet		
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		
rahmglacen / crèmes glacées / ice creams:		 
vanille / vanille / vanilla		
erdbeer / fraise / strawberry		
mocca / mocca / mocha		
chocolat / chocolat / chocolate		
stracciatella / stracciatella / stracciatella		
zimt / cannelle / cinnamon		
sorbets / sorbets / sorbets:		 
himbeer / framboise / raspberry		
zitrone / citron / lemon		
blutorange / orange sanguine / blood orange		
preis pro kugel / prix par boule / price per scoop:	3.50	
rahmzuschlag / avec crème / with cream	1.50	
schoggisauce / avec sauce chocolat / chocolate sauce	1.50	
mit spirituose 2cl / avec spiritueux 2cl / with spirits 2cl	4.00	



la cuisine

chef de cuisine: **nicolas fratschko**

cuisinier: **kevin von ballmoos**

cuisinier: **philipp jost**

cuisinier: **samuel niederhäusern**

service & bar

chef du jour: **manuela burkhalter**

chef du soir: **sheila zürcher**

chef du bar: **tanja frieden**

service: **rachel hämmerli**

service: **alexandra kurz**

service: **florian meier**

service: **jenny vos**

cleaning staff: **minever halit**

manager: **shädy** (rolf schädeli)

■ 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