



**NIDAUX<sup>®</sup>**

C A F É B A R R E S T A U R A N T



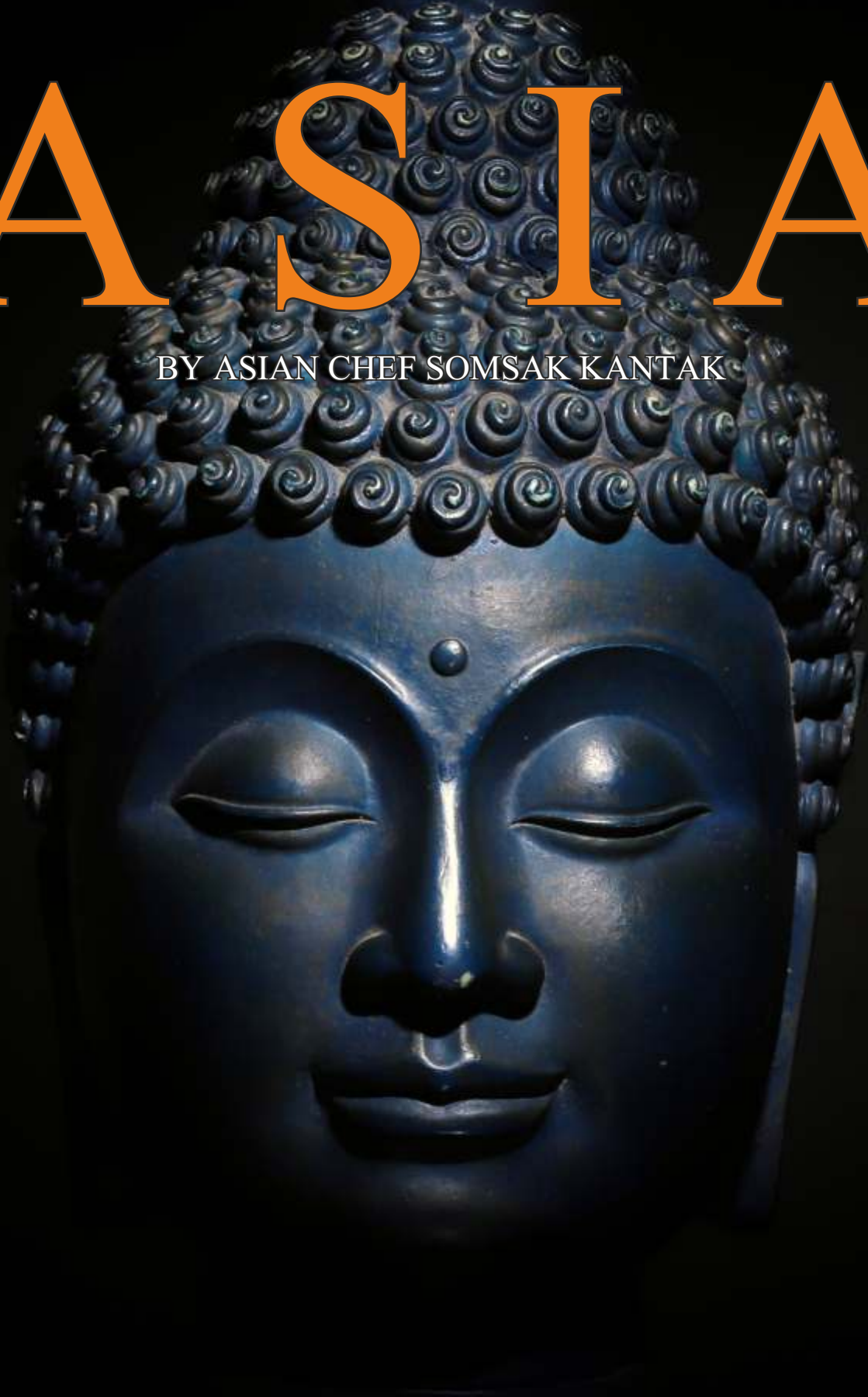


NIDAUX®

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** <sup>1) 2)</sup>

**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** <sup>1) 2)</sup>

**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** <sup>1) 2)</sup>

**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** <sup>1) 2)</sup>

*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

<sup>1)</sup> **Vegetarisch** | *Végétarien* | Vegetarian • <sup>2)</sup> **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** <sup>1) 2)</sup>

*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** <sup>1) 2)</sup>

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

### PAD KING

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

**Gemüse** | *Légumes* | Vegetables | **CHF 26.00** <sup>1) 2)</sup>

**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** <sup>1) 2)</sup>

**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** <sup>1) 2)</sup>

**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

<sup>1)</sup> **Vegetarisch** | *Végétarien* | Vegetarian • <sup>2)</sup> **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** <sup>1) 2)</sup>  
**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** <sup>1) 2)</sup>  
**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** <sup>1) 2)</sup>  
**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** <sup>1) 2)</sup>  
**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 rize noodle dish  
**Gemüse** | *Légumes* | Vegetables | **CHF 26.00** <sup>1) 2)</sup>  
**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

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



NIDAUX®

CAFÉ BAR RESTAURANT

À LA CARTE

BY

DANIEL GÄMPERLE & GABOR ERDEI



# BAR FOOD & STARTERS

**Marinierte Oliven** | *Olives marinées* | Marinated olives | **CHF 7.50** <sup>1) 2)</sup>

**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** <sup>1) 2)</sup>

*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** <sup>1)</sup>

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



LUX  
THEQUE



# SALADS

**Kleiner grüner Blattsalat** | *Petite salade verte* | Small green leaf salad | **CHF 8.80** <sup>1) 2)</sup>

**Kleiner gemischter Salat** | *Petite salade mixte* | small mixed salad | **CHF 9.80** <sup>1) 2)</sup>

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

**«Salade de chèvre chaud» Blattsalat,** | **CHF 25.50** <sup>1)</sup>  
**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** <sup>1) 2)</sup>  
**serviert mit Pommes frites**  
*3 Hamburger végan 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** <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> **Vegetarisch** | *Végétarien* | Vegetarian • <sup>2)</sup> **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 <sup>1) 2)</sup>**

*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 <sup>1) 2)</sup>**

**4 hausgemachte Saucen supplément | 4 sauces maison en supplément | 4 homemade extra sauces | CHF 4.00 <sup>1)</sup>**

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



# DESSERTS

**Mascarpone-Creme mit lauwarmen Waldbeeren | CHF 9.80 <sup>1)</sup>**

*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 <sup>1)</sup>**

*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 <sup>1)</sup>**

*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 <sup>1)</sup>**

*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 <sup>1)</sup>

**Erdbeer** | *Fraise* | Strawberry <sup>1)</sup>

**Mokka** | *Mocca* | Mocha <sup>1)</sup>

**Chocolat** | *Chocolat* | Chocolate <sup>1)</sup>

**Stracciatella** | *Stracciatella* | Stracciatella <sup>1)</sup>

**Zimt** | *Cannelle* | Cinnamon <sup>1)</sup>

### SORBETS | SORBETS | SORBETS

**Himbeer** | *Framboise* | Raspberry <sup>1) 2)</sup>

**Zitrone** | *Citron* | Lemon <sup>1) 2)</sup>

**Mango** | *Mangue* | Mango <sup>1) 2)</sup>

**Blutorange** | *Orange sanguine* | Blood orange <sup>1) 2)</sup>

**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<sup>®</sup>

CAFÉ BAR RESTAURANT

## THE WINELIST

VERSION  
OKTOBER 2022



  
**NIDAUX**<sup>®</sup>  
CAFÉ BAR RESTAURANT



## 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

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

### ROSÉ WINE

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

### RED WINE

<b>PINOT NOIR</b> Cave Rolf Clénin Schafis Bielersee CH Trauben: 100% Pinot Noir - Alkoholgehalt 13.0%vol	1.0 dl CHF	5.50
<b>SALICE SALENTINO</b> 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
<b>AMALAYA</b> Bodega Salta Colomé - Hess Collection Argentinien Trauben: 88% Malbec, 8% Cabernet Sauvignon, 4% Syrah - Alkoholgehalt 14.0%vol	1.0 dl CHF	7.00
<b>ELS PICS</b> 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
<b>TERRA DÛRO</b> finca la rana Toro DO Bodegas Trauben: 100% Tinta de Toro - Alkoholgehalt 14.5%vol	1.0 dl CHF	7.50
<b>RIPASSO</b> Costa Mediana Valpolicella DOC Italy Trauben: 65% Corvina, 15% Corvinone, 20% Rondinella - Alkoholgehalt 13.5%vol	1.0 dl CHF	8.00
<b>ROCCA RUBIA</b> Riserva Carignano del Sulcis DOC Cantina Santadi Italy Trauben: 100% Carignano - Alkoholgehalt 14.0%vol	1.0 dl CHF	8.00
<b>PALMENTI</b> 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

## FRANKREICH

### BORDEAUX

**CHÂTEAU LA TOUR CARNET** Bernard Magrez Haut-Médoc Contrôlée - Bordeaux 2013 7.5 dl CHF 75.00  
Trauben: 56% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot, 1% Cabernet franc - Alkoholgehalt 13.5%vol

**CHÂTEAU LAMOLIERE** Domaines Château Lamolière 2016 7.5 dl CHF 81.00  
Trauben: 60% Merlot, 40% Cabernet Franc - Alkoholgehalt 14.0%vol

**CHÂTEAU DE SALES** Pomerol - Héritières de Lambert - 2013 7.5 dl CHF 79.00  
Trauben: 72% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 8% Cabernet Franc - Alkoholgehalt 13.5%vol

### BOURGOGNE

**CHÂTEAU DE CHAMIREY** Domaines Devillard Mercurey - Grand Vin de Bourgogne 2016 7.5 dl CHF 79.00  
Trauben: 72% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 8% Cabernet Franc - Alkoholgehalt 13.0%vol

### RHÔNE

**CHÂTEAUNEUF DU PAPE** Domaine des Sénéchaux AOC 2016 7.5 dl CHF 88.00  
Trauben: Cinsault, Garnacha, Grenache, Aragón, Mourvèdre, Syrah, Merlot - Alkoholgehalt 14.5%vol

### MAURY

**D 66** Vin de Pays des Cotes Catalanes, Maury 2017 7.5 dl CHF 94.00  
Trauben: 46% Grenache, 28% Syrah, 26% Carignan - Alkoholgehalt 15.2%vol

## ITALIEN

### TOSCANA

**LUCENTE LA VITE** Toscana IGT, Marchese Frescobaldo Luce Montalcino 2018 7.5 dl CHF 69.00  
Trauben: 50% Cabernet Sauvignon, 15% Sangiovese - Alkoholgehalt 14.5%vol

**LUCE** Toscana IGT, Marchese Frescobaldo Luce Montalcino 2017 7.5 dl CHF 145.00  
Trauben: 50% Cabernet Sauvignon, 15% Sangiovese - Alkoholgehalt 14.5%vol

**SAFFREDI** Toscana IGT, Fattoria Le Pupille Elisabetta Geppetti Maremma Grosseto 2018 7.5 dl CHF 112.00  
Trauben: 5% Syrah, 45% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon - Alkoholgehalt 14.0%vol

### APULIEN

**SALICE SALENTINO** DOP Masseria Pietrosa Cantine San Marzano, 2019 7.5 dl CHF 42.00  
Trauben: 90% Negromano, 10% Malvasia Nera di Brindisi - Alkoholgehalt 13.5%vol

**PALMENTI** Vigne Vecchie Primitivo di Manduria DOC Cantine San Marzano, 2017 7.5 dl CHF 63.00  
Trauben: 100% Primitivo - Alkoholgehalt 13.0%vol

## 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

## USA

### CALIFORNIEN

<b>PAPILLON</b> Orwin Swift Cellers St. Helena Napa Valley 2018 Trauben: 75% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Malbec, 2% Petit Verdot - Alkoholgehalt 15.0%vol	7.5 dl CHF	148.00
<b>PRISINOR</b> Orwin Swift Cellers St. Helena Napa Valley 2018 Trauben: 51% Zinfandel, 19% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah, 12% Petite Sirah, 2% Charbono, 1% Grenache - Alkoholgehalt 15.2%vol	7.5 dl CHF	98.00
<b>SALDO</b> Orwin Swift Cellers St. Helena Napa Valley 2019 Trauben: 85% Zinfandel, 9% Petite Sirah, 6% Syrah - Alkoholgehalt 16.0%vol	7.5 dl CHF	78.00
<b>ABSTARCT</b> Orwin Swift Cellers St. Helena Napa Valley 2019 Trauben: 51% Zinfandel, 19% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah, 12% Petite Sirah, 2% Charbono, 1% Grenache - Alkoholgehalt 15.2%vol	7.5 dl CHF	78.00
<b>THORN</b> Napa Valley Prisinor Winery 2018 Trauben: 100% Merlot - Alkoholgehalt 15.2%vol	7.5 dl CHF	85.00
<b>LION TAMER BLEND</b> Napa Valley Hess Select Winery Hess Family Estates 2017 Trauben: 40% Malbec, 27% Zinfandel, 21% Petite Sirah - Alkoholgehalt 14.0%vol	7.5 dl CHF	85.00
<b>MASTER &amp; SERVANT</b> Napa Valley 689 Cellars Estates 2019 Trauben: 100% Cabernet Sauvignon - Alkoholgehalt 14.5%vol	7.5 dl CHF	75.00

### ARGENTINIEN

<b>AMALAYA</b> Bodega Salta Colomé - Hess Collection 2019 Trauben: 88% Malbec, 8% Cabernet Sauvignon, 4% Syrah - Alkoholgehalt 14.0%vol	7.5 dl CHF	49.00
--	------------	-------



MID DAUX

CAFE BAR ENOTIETHE

LE  
**NIDAUX**<sup>®</sup>  
CAFÉ BAR RESTAURANT

## 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

