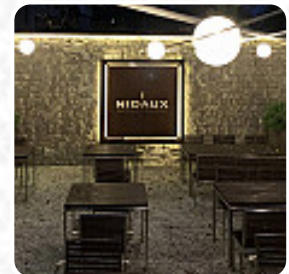
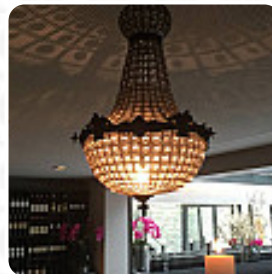
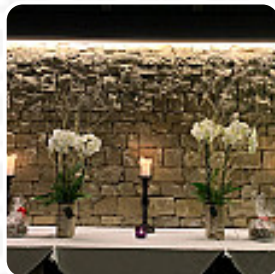




Le Nidau Speisekarte

<https://speisekarte.menu>

Hauptstrasse 24, 2560 Nidau, Switzerland
(+41)323310101 - <https://www.nidau.com>



Das Menü des Le Nidau aus [Nidau](#) enthält etwa **363** verschiedene Gerichte und Getränke. Durchschnittlich zahlst Du für ein Gericht / Getränk etwa 15 CHF. Was [User](#) an Le Nidau mag:

Ich war gestern mit meinem Sohn im Le Nidau essen. Es war eine wahre Freude!! Der Service war sehr zuvorkommend und freundlich. Wir wurden schnell bedient und das Essen war sehr gut! (Rindstartar und Feigen Ravioli) Ich kann es nur weiter empfehlen. Was [User](#) an Le Nidau nicht mag:

Wir hatten einen sehr gemütlichen Abend, das Personal war super freundlich. Die Lage, die wir finden Mega schön. Wir hatten das Rindfleischfilet Medium bestellt, dann frittierten wir. Dank der Fleischqualität noch sehr gut. Die Rückkehr war für uns keine Frage, da das Fleisch dann im Topf landet. Wir haben das zurück gemeldet und den Aperero erhalten. Für uns passt dieser Kontrast und wir werden sicher zurückkommen. [Weiterlesen](#). Das

Restaurant und seine Räumlichkeiten sind barrierefrei und damit auch mit Rollstuhl oder körperlichen Behinderungen nutzbar, je nach Wetterlage kann man auch gut draussen sitzen und etwas zu Dir nehmen. W-LAN ist kostenlos verfügbar. Das Le Nidau aus Nidau bietet serviert Gerichte, die man in ganz Europa findet, außerdem lieben die Besucher die einfallsreiche Kombination von verschiedenen Menüs mit neuen und teilweise experimentellen Zutaten - ein schönes Beispiel für eine gelungene **asiatische Fusion**. Auch *internationale Gerichte* sind ein Teil der Küche des Le Nidau, Besonders köstlich sind aber auch die Sashimi und Spezialitäten wie Te-Maki dieses Restaurants.

Le Nidaux Speisekarte



Suppen

KOKOSSUPPE \$12.5

Pasta

PARMESAN \$9.1

Primi

TROCCOLO \$22.1

Nudelgerichte

RAVIOLI \$24.4

Grillspezialitäten

PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL \$31.2

Snacks & saucen

OLIVEN

Starters

TATAR

Sushi menüs

SUSHI

Speisen

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN \$16.4

Starter

SALADE DE CHÈVRE CHAUD \$21.0

Suppen & vorspeisen

SÜSSKARTOFFELSUPPE \$11.3

Fleisch und fisch

KALBS CORDON-BLEU \$44.2

Vorspeisen, antipasti, aperetivo

MARINIERTE OLIVEN \$7.4

Wochengerichte

KAROTTEN-KOKOSSUPPE \$10.8

Pizza klein á26cm

MASCARPONE \$10.8

Sonstiges

SASHIMI

Flat angebote

ANGEBOT

Burger spezialitäten

VEGANER BURGER \$26.6

Aperitife

SANBITTER

Spezial pasta

TAGLIATELLE \$21.5

Special long drink's

GIN FIZZ \$13.6

Le Nidaux Speisekarte



Vinos

MÖET CHANDON

Tea

MAROKKANISCHE MÜNZE \$5.0

Hausgemachte tapas

PFLAUMEN IM SPECKMANTEL

Scoop ice cream

BLACK VANILLA \$5.0

Irish whiskey

JOHN JAMESON 40.00 VOL.

Speyside

MACALLAN 12 YEARS 40.00 VOL.

Champagne & prosecco

PROSECCO MARTINI

Cocktail

MARGARITA \$15.9

Classiche

CHINOTTO

Oolong tea

JADE OOLONG \$5.0

Crêpes süss / crêpes sucrées / sweet pancakes

ZIMT CANNELLE CINNAMON

Cachaca

CACHAÇA 51, 40.00 VOL.

Oolong

IMPERIAL GOLD \$5.0

Liqueur coffee

KAFFEE-AMARETTO \$8.5

Drinks

GETRÄNKE

Canadian whisky

CANADIAN CLUB 40.00 VOL.

Classic drinks

BACARDI ROYAL \$15.9

Isle of skye

TALISKER 10 YEARS 45.80 VOL.

Orkney island

HIGHLAND PARK 12, 40.00 VOL.

Isle of jura

ISLE OF JURA 10 YEARS 40.00 VOL.

Le Nidaux Speisekarte



Teas \$5

JAPANISCHER SENCHA \$5.0

Pizza cone doces

OVOMALTINE \$5.0

Beverages collector's cup

KAFFEE MIT MILCH

Kitchen entrees-tempura

HUMMER

Rahmglacen / crème glacées / ice creams

MOCCA MOCCA MOCCA

Bier brand

L'EAU DE BIU BIER BIENNE 40.00 VOL.

Beer on tab

FELDSCHLÖSSCHEN, SWISS 4.80 VOL.

Folgende arten von gerichten werden serviert

NUDELN

Beilagen

JASMINREIS \$22.1

POMMES

Snacks

5 POULET-FLÜGELI MIT POMMES-FRITES \$19.2

PORTION POMMES-FRITES ODER POMMES-ALLUMETTES \$10.8

Getränke

LIME SQUASH \$9.6

ORANGINA

Alkoholische cocktails

AMARETTO SAUER \$13.6

KOSMOPOLITISCH \$15.9

Aperitivo - aperitifs

MARTINI TROCKEN \$13.6

KIR ROYAL \$10.2

Tequila

SAUZA, BLANCO 38.00 VOL.

SAUZA, GOLD 38.00 VOL.

Beverages

COFFEE BAILEY'S \$8.5

SCHWARZER CHAI \$5.0

Calvados

PÈRE MAGLOIRE, FINE CALVADOS PAYS D'AUGE 40.00 VOL.

PÈRE MAGLOIRE, CALVADOS PAYS D'AUGE VSOP 40.00 VOL.

Cognac

HENNESSY, FINE DE COGNAC 40.00 VOL.

Le Nidau Speisekarte



HENNESSY, X.O 40.00 VOL.

Sherry

TIO PEPE, EXTRA DRY 15.00 VOL.

SANDEMANN, DRY 15.00 VOL.

Speisen werden u.a. mit folgenden Zutaten zubereitet

SCHOKOLADE \$5.0

MILCH \$4.8

Alkoholische Getränke

CAMPARI-ORANGE \$9.1

HUGO \$11.9

APEROL SPRITZ \$14.7

Antipasti

LACHSTATAR \$24.9

ANTIPASTITELLER KLEIN \$10.8

ANTIPASTITELLER GROSS \$17.6

Brandy

OSBOURNE, RESERVA DEL' ORO 36.00 VOL.

VECCHIA ROMAGNA 38.00 VOL.

METAXA, FINE BRANDY 38.00 VOL.

Port

NOVAL BLACK 19.50 VOL.

QUINTA DO NOVAL 2007 UNFILTERED 19.50 VOL.

QUINTA DO NOVAL 10 YEARS OLD TAWNY PORT 19.50 VOL.

Blended scotch whisky

J B 40.00 VOL.

WILLIAM LAWSON'S 40.00 VOL.

DEWARS 12 YEARS OLD 43.00 VOL.

Sodas & soft drinks

COCA COLA, ICE TEA, CITRON, HENNIEZ GRÜN, HENNIEZ BLAU, APFELSAFT

COLA ZERO, RIVELLA ROT, RIVELLA BLAU

HENNIEZ GRÜN, HENNIEZ BLAU

Sorbets / sorbets / sorbets

HIMBEER FRAMBOISE RASPBERRY

ZITRONE CITRON LEMON

BLUTORANGE ORANGE SANGUINE BLOOD ORANGE

Suppenauswahl

WEISSE TOMATENCRÉMESUPPE MIT BASILIKUMCROUTONS \$10.8

KAROTTEN-ORANGENSUPPE MIT KOKOSRASPELN \$10.8

RAMENSUPPE MIT CREVETTEN WANTAN UND GEMÜSE \$14.2

Restaurant kategorie

NACHTISCH

VEGAN

VEGETARIER

Nachspeisen

MATCHA-MANGO-TIRAMISU \$13.0

FRITIERTE APFEL-INGWERTASCHE \$14.2

Le Nidaux Speisekarte



EXOTISCHER FRUCHTSALAT	\$12.5
DUNKLES SCHOKOLADEN MOUSSE	\$16.4

Kaffee

KAFFEE	\$4.8
LATTE MACCHIATO	\$5.7
CHAI LATTE	\$5.2
KAFFEE	

Dessertauswahl

MARSALASABAYONE MIT PASSIONSFRUCHTSORBET	\$9.6
MASCARPONECRÈME MIT LAUWARMEN WALDBEEREN	\$10.8
LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN MIT PASSIONSFRUCHTSORBET UND FRÜCHTEN	\$16.4
FRITIERTE APFEL- INGWERTASCHE MIT HIMBEERSORBET UND LICHIGLACE	\$14.2

Salatauswahl

KEINER GRÜNER SALAT	\$9.6
NÜSSLERSALAT MIT SPECK, EI, UND SAUTIERTEN CHAMPIGNONS	\$15.3
LAUWARMER TOMMEKÄSE AUF EINEM SALATBOUQUETTE MIT NÜSSEN	\$16.4
SALADE ATLANTIQUE	\$18.7

Midi apéro

TOMATEN- UND OLIVENTOASTS	
ITALIENISCHER TROCKFLEISCHTELLER MIT ANTIPASTI	

ROASTBEEFRÖLLCHEN MIT
TARTARSAUCE

RINDS- UND LACHSTARTAR AUF
MINITOAST

Aperitifs & champagne cocktails

CAMPARI COCKTAIL	\$13.6
NEGRONI GRAN LUSSO	\$13.6
MARTINI ROYALE BIANCO	\$14.7
MARTINI ROYALE ROSATO	\$14.7

Coffee

CAPPUCCINO	\$5.4
ESPRESSO	\$4.8
COFFEE CORETTO	\$8.5
COFFEE FERTIG	\$8.5
COFFEE LUTZ	\$8.5

Highlands

GLENMORANGIE TEN YEARS 40.00 VOL.	
GLENMORANGIE LASANTA, UNFILTERED 46.00 VOL.	
GLENMORANGIE NECTAR D'OR 12 YEARS 46.00 VOL.	
GLENMORANGIE QUINTA RUBAN 12 YEARS 46.00 VOL.	
OBAN 14 YEARS 43.00 VOL.	

Absinthe

ABSINTHE LIBERTINE 54.00 VOL.	
ABSINTHE APHRODITE 55.00 VOL.	
ABSINTHE JANIS 65.00 VOL.	
ABSINTHE SADE 68.00 VOL.	

Le Nidaux Speisekarte



ABSINTHE BOHEME 66.00 VOL.

Islay

ARDBEG 10, 46.00 VOL.

BRUICHLADDICH ROCKS 46.00 VOL.

BRUICHLADDICH 16 YEARS 46.00 VOL.

LAPHRAIG 10 YEARS 40.00 VOL.

LAGAVULIN 16 YEARS 43.00 VOL.

Rahmglacen / crèmes glacées / ice creams

VANILLE VANILLE VANILLA

ERDBEER FRAISE STRAWBERRY

MOCCA MOCCA MOCHA

CHOCOLAT CHOCOLAT CHOCOLATE

STRACCIATELLA STRACCIATELLA
STRACCIATELLA

Apéro soir

LAUWARME RINDSFILETWÜRFEL
SLICED MIT WASABISCHAUM

GEBRATENE GARNELE IM GLAS MIT
COCKTAILSAUCE

TOMATEN – MOZZARELLA SPIESSLI IM
GLAS MIT BALSAMICOMOUSSE

POULET-CURRY VERRINE

MASCARPONE MIT WALDBEEREN
VERRINE

Sirocco tea

CEYLON SUNRISE \$5.0

ROOIBOS TANGERINE \$5.0

CAMOMILE ORANGE BLOSSOMS \$5.0

ROTER KUSS \$5.0

GINGER LEMON DREAM \$5.0

Vorspeisenauswahl

PASTETLI GEFÜLLT MIT EINEM
WALDPILZRAGOUT \$15.3

SAFRANRISOTTO MIT PARMESAN
UND RUCCOLA \$18.7

GEBRATENE GÄNSELEBER MIT
EINEM KÜRBIS APFEL CHUTNEY \$28.9

GLASNUDELSALAT MIT 3
GEBRATENEN \$22.1
RIESENCREVETTEN

SAMOSAS 3 STÜCK MIT
VERSCHIEDENER FÜLLUNG, \$17.0
DAZU CHILISAUCE

THON IM SESAMMANTEL MIT
SPICY MANGOSALAT \$26.6

Apéro

KLEINER ANTIPASTITELLER PRO
TELLER \$10.8

GROSSER ANTIPASTITELLER PRO
TELLER \$17.6

LAUWARME RINDSFILETWÜRFEL
SLICED MIT WASABI UND \$31.8
SOJASACUE PRO TELLER

ROASTBEEFRÖLLCHEN MIT
TARTARSAUCE PRO TELLER \$22.1

ITALIENISCHER
TROCKENFLEISCHTELLER CA. \$26.6
200 G

AUSTERN AN EINER
HIMBEERVINEGRETTE ODER \$2.8
ZIRONE PRO STÜCK

Anisées

OUZO 12, 38.00 VOL.

PASTIS 51, 45.00 VOL.

PERNOD 40.00 VOL.

Le Nidaux Speisekarte



RICARD 45.00 VOL.

PACIFIC, NON-ALCOHOLIC

SAMBUCA EXTRA MOLINARI 40.00 VOL.

Bar food & starters

SAMOSAS HAUSGEMACHT	\$17.0
RINDSTATAR «MAISON»	\$25.5
THON IM SESAMMANTEL	\$26.6
ITALIENISCHER TROCKENFLEISCHTELLER	\$27.8
APERRO-ROASTBEEFRÖLLCHEN	\$27.8
LAUWARME RINDSFILETWÜRFEL «SLICED»	\$32.9

Preis / prix / price

PREIS PRO KUGEL PRIX PAR BOULE PRICE PER SCOOP	\$4.0
RAHMZUSCHLAG AVEC CRÈME WITH CREAM	\$1.7
SCHOGGISAUCE AVEC SAUCE CHOCOLAT CHOCOLATE SAUCE	\$1.7
MIT SPIRITUOSE 2CL AVEC SPIRITUEUX 2CL WITH SPIRITS 2CL	\$4.5
RAHMZUSCHLAG AVEC CRÈME CREAM SUPPLEMENT	\$1.7
SCHOGGISAUCE AVEC SAUCE CHOCOLAT CHOCOLAT SAUCE	\$1.7

Apero riche

KOKOSSUPPE MIT WÜRZIGER EINLAGE
THON IM SESAMMANTEL MIT WASABISCHAUM
LAUWARME RINDSFILETWÜRFEL SLICED MIT SOJASAUCE
SAMOSAS MIT VERSCHIEDENER FÜLLUNG MIT CHILISAUCE
POULET CURRY VERRINE

MASCARPONECRÈME MIT
WALDBEEREN VERRINE

Apero riche deluxe

PARMASCHINKEN MIT ANTIPASTI
AUSTERN AN EINER HIMBEERVINAIGRETTE
GEBRATENE GÄNSELEBERWÜRFEL MIT CHUTNEY
KÄSE MIT PORTWEINGEELEE
WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE MIT PASSINOSFRUCHT
EXOTISCHERFRUCHTSALAT MIT KORIANDER

Salate

KLEINER GEMISCHTER SALAT	\$10.8
GROSSER GEMISCHTER SALATTELLER	\$18.7
LAUWARMER POULET-CURRY- SALAT	\$22.1
AVOCADO-SCHNITZE IM CRISPYMANTEL	\$25.5
THONWÜRFEL IM SESAM	\$28.9
SALADE «NIDAUX»	\$28.3
KLEINER GRÜNER BLATTSALAT	\$9.6

Alkoholfreie Getränke

RED BULL
SCHWEPPEZ-ZITRONE
SCHWEPPEZ TONIC
SCHWEPPEZ GINGER ALE
GRANINI-ORANGE
GRANINI PINEAPPLE
GRANINI TOMATO

Le Nidau Speisekarte



Vermouth

- MARTINI, BIANCO 15.00 VOL.
- MARTINI, EXTRA DRY 18.00 VOL.
- MARTINI, ROSATO 15.00 VOL.
- MARTINI, ROSSO 16.00 VOL.
- MARTINI, FIERO 14.90 VOL.
- NOILLY PRAT, ORIGINAL DRY 18.00 VOL.
- NOILLY PRAT, ORIGINAL FRENCH SWEET 16.00 VOL.

Hauptgangauswahl

- RINDSFILET – STROGANOFF MIT REIS \$39.1
- DUETT ZWEIER FILETS RINDSFILETMEDAILLON 90G UND KALBSFILETMEDAILLON 90G \$48.8
- POULETWÜRFEL AN HAUSGEMACHTEN GRÜNEM CURRY DAZU JASMINREIS \$29.5
- RINDSFILET MEDAILLON 180G \$44.8
- KALBS CORDON-BLEU MIT POMMES ALLUMETTES \$44.2
- RINDSTATAR MAISON 180G, SERVIERT MIT TOAST UND BUTTER \$33.5
- TAGLIATELLE MIT FRISCHEM BASILIKUMPESTO \$21.5

Berta grappa - alba italia

- SULUMU GRAPPA DI CANNANAU 40.00 VOL.
- LA MUSA GRAPPA DI AMARONE 40.00 VOL.
- SORI'D'OLGA GRAPPA DI BAROLO 40.00 VOL.
- ELISI 43.00 VOL.
- TRE SOLI TRE 44.00 VOL.

BRIC DEL GAIAN 44.00 VOL.

ROCCANIVO 44.00 VOL.

Spirituosen



AMERICANO \$9.1

DAMASSINE, STEINER VILLAGE 40.00 VOL.

KERNOBST, WILLISAUER ORIGINAL 45.00 VOL.

KIRSCH, WILLISAUER ORIGINAL 40.00 VOL.

WILLIAMS, WILLISAUER ORIGINAL 40.00 VOL.

PFLÜMLI, WILLISAUER ORIGINAL 40.00 VOL.

VIEILLE PRUNE, MORIN PÈRE FILS 41.00 VOL.

ZWETSCHGEN, WILLISAUER ORIGINAL 40.00 VOL.

Cocktails



HUGO ST. GERMAIN \$14.7

CAIPIRINHA \$14.7

CUBA LIBRE \$13.6

MOJITO \$14.7

PINA COLADA \$15.9

TEQUILA SUNRISE \$13.6

HANDBOHRER \$13.6

WHISKEY SOUR \$15.9

MOJITINA \$9.6

Liqueurs

AMARETTO, DI SARONNO 28.00 VOL.

BAILEY'S, IRISH CREAM 17.00 VOL.

KAHLUA, MEXICAN COFFEE LIQUEUR 20.00 VOL.

Le Nidaux Speisekarte



COINTREAU 40.00 VOL.
GRAND MARNIER, GORDON ROUGE
40.00 VOL.
MARASCHINO 20.00 VOL.
PETER HEERING, CHERRY 25.00 VOL.
GALLIANO 42.30 VOL.
LIMONCELLO 30.00 VOL.
SOUTHERN COMFORT 37.50 VOL.

American whiskey

FOUR ROSES 40.00 VOL.
JACK DANIEL'S 40.00 VOL.
JACK DANIEL'S, WINTER JACK 15.00
VOL.
JACK DANIEL'S, HONEY 35.00 VOL.
JACK DANIEL'S, SINGLE BARREL 45.00
VOL.
JACK DANIEL'S, GENTLE JACK 40.00
VOL.
JIM BEAM 40.00 VOL.
MARKER'S MARK 45.00 VOL.
WILD TURKEY 81, 40.50 VOL.
WOODFORD RESERVE 43.20 VOL.

Hauptgerichte

JASMINREIS MIT POULET	\$26.1
TWIN-BURGER	\$27.8
TAGLIATELLE «ALASKA»	\$28.9
POULETWÜRFEL AN HAUSGEMACHTEM GRÜNEM CURRY	\$29.5
KALBSPAILLARD	\$31.8
ROASTBEEFTELLER MIT TARTARSAUCE	\$33.5
5 STÜCK RIESENCREVETTEN AN GRÜNER CURRYSAUCE	\$33.5

RINDSTATAR «MAISON» NACH IHREM GESCHMACK	\$36.9
RINDSSTROGANOFF AN EINER PAPRIKASAUCE	\$41.4
RINDSFILETMEDAILLON 220 G (ROHGEWICHT)	\$49.9
GRÜNES GEMÜSECURRY	\$21.5

Rum

BACARDI-COCKTAIL	\$13.6
BACARDI, SUPERIOR 37.50 VOL.	
BACARDI, PREMIUM BLACK 37.50 VOL.	
BACARDI, GOLD 37.50 VOL.	
BACARDI, SUPERIOR RON BACARDI 44.50 VOL.	
BACARDI, AÑEJO RESERVA 40.00 VOL.	
BACARDI 8 AÑOS 40.00 VOL.	
BACARDI, OAKHEART 35.00 VOL.	
BACARDI 151 FLAMABLE 75.50 VOL.	
BACARDI, APPLE 32.00 VOL.	
BACARDI, RAZZ 32.00 VOL.	
BACARDI, PINEAPPLE FUSION 32.00 VOL.	
HAVANA CLUB, AÑEJO 7 AÑOS 40.00 VOL.	
PYRAT XO RESERVE 40.00 VOL.	

Bottled

BIER-BIENNE 1 SWISS 5.20 VOL.	
BIER-BIENNE 2 SWISS 5.00 VOL.	
BIER-BIENNE 3 SWISS 5.80 VOL.	
AARE, KELLERFRISCH, SWISS 5.00 VOL.	
AARE, AMBER, SWISS 5.00 VOL.	
AARE, WEISSBIER, SWISS 5.00 VOL.	

Le Nidaux Speisekarte



FRANZISKANER WEISSBIER, GERMAN
5.00 VOL.

CORONA, MEXICO 4.50 VOL.

HEINEKEN LONGNECK, NETHERLANDS
5.00 VOL.

BOXER BÜGEL, HELL, SWISS 5.20 VOL.

VOLLMOND, SWISS 5.20 VOL.

APPENZELLER BÜGEL, HELL, SWISS
4.80 VOL.

LEERMOND APPENZELLER, SWISS,
NON-ALCOHOLIC

FELDSCHLÖSSCHEN, SWISS, NON-
ALCOHOLIC

Vodka

ERISTOFF 37.50 VOL.

ERISTOFF RED 20.00 VOL.

GREY GOOSE 40.00 VOL.

GREY GOOSE LA POIRE 40.00 VOL.

GREY GOOSE L'ORANGE 40.00 VOL.

ULTIMAT 40.00 VOL.

ABSOLUT 40.00 VOL.

ABSOLUT 100 PROOF 50.00 VOL.

ABSOLUT CITRON 40.00 VOL.

ABSOLUT VANILLA 40.00 VOL.

ABSOLUT PEPPER 40.00 VOL.

XELLENT 40.00 VOL.

42 BELOW 40.00 VOL.

PRAVDA 1743, 40.00 VOL.

CRYSTAL HEAD 40.00 VOL.

OKUHIDI JAPAN VODKA 55.00 VOL.

Bitters

APEROL 11.00 VOL.

APPENZELLER 29.00 VOL.

AVERNA 29.00 VOL.

CAMPARI 23.00 VOL.

CYNAR 16.50 VOL.

PIMM'S N° 1, 25.00 VOL.

FERNET BRANCA 39.00 VOL.

JÄGERMEISTER 35.00 VOL.

MARTINAZZI 22.00 VOL.

SUZE 20.00 VOL.

SUZE FRUIT ROUGES 20.00 VOL.

DUBONNET 14.80 VOL.

PICON 18.00 VOL.

GAMMEL DANSK 38.00 VOL.

LILLET BLANC 17.00 VOL.

LILLETTE ROUGES 17.00 VOL.

RAMAZOTTI 30.00 VOL.

Gin

BOMBAY SAPPHIRE 40.00 VOL.

BOMBAY EAST 42.00 VOL.

STAR OF BOMBAY 47.50 VOL.

BOMBAY DISTILLER SPECIAL 49.00 VOL.

HENDRICK'S 41.40 VOL.

TANQUERAY 47.30 VOL.

TANQUERAY TEN GIN 47.30 VOL.

MONKEY 47, 47.00 VOL.

MONKEY 47 SLOE GIN 29.00 VOL.

BANKES LONDON DRY GIN 40.00 VOL.

BOLS GENEVER 1575 GIN 42.00 VOL.

THE BOTANISTE 46.00 VOL.

BULLDOG 40.00 VOL.

THE LONDON NO1, 47.00 VOL.

Le Nidoux Speisekarte



FILLERS DRY GIN 28, 46.00 VOL.

XELLENT SWISS DRY GIN 40.00 VOL.

GIN 27, 43.00 VOL.

ELEPHANT GIN 45.00 VOL.

FERDINANDS GIN 44.00 VOL.

UNGAVA CANADIAN GIN 43.10 VOL.

Le Nidau Speisekarte



Le Nidau

Hauptstrasse 24, 2560 Nidau,
Switzerland

Gemacht mit [speisekarte.menu](https://www.speisekarte.menu)

Öffnungszeiten:

Montag 11:30-13:30 18:00-22:00
Dienstag 11:30-13:30 18:00-22:00
Mittwoch 11:30-13:30 18:00-22:00
Donnerstag 11:30-13:30 18:00-
22:00
Freitag 11:30-13:30 18:00-22:00
Samstag 11:30-13:30 18:00-22:00
Sonntag 11:30-13:30

