

BAR



eniline
fashion | bar | suits

KAFFEE UND HEISGETRÄNKE

Espresso	4.5
Americano	5
Cappuccino Milchkaffee	6
Latte Macchiato Iced Coffee	6
auf Wunsch mit Salted Caramel	+1
Doppelter Espresso	6
Flat White	6
Heisse Schokolade Ovomaltine	5

TEE AUS DER BERNER LÄNGGASSE

Assam Halmari <i>Schwarztee</i>	5.5
Berner Rosen <i>Früchtetee</i>	5.5
Ginger Lemon <i>Zitronengras, Zitronenthymian, Ringelblumen, Ingwer & Apfelstücke</i>	5.5
Jasmine Pearl <i>Grüntee mit intensiver Jasmin-Note</i>	5.5
Menthe du Maroc <i>Minzetee aus Marokko</i>	5.5
Mélange Rouge <i>Kräutertee Mischung</i>	5.5
Verveine <i>Verveine mit Zitrusnote</i>	5.5
Long Jing <i>Chinesischer Grüntee</i>	5.5

*Bio Vollmilch von Rüeßsau, Emmental

*Vegane Hafermilch Oatley

SOFTGETRÄNKE

Soda Wasser	30 50cl	4 6
Kindersirup	30cl	4
Cola Cola Null Limo <i>Lola</i>	33cl	6
Rivella Rot	33cl	6
Tonic Water <i>Fever Tree</i>	20cl	6
Sicilian Bitter Lemon <i>Fever Tree</i>	20cl	6
Ginger Beer <i>Fever Tree</i>	20cl	6
Ginger Ale <i>Fever Tree</i>	20cl	6
Dark Mate <i>Materia</i>	25cl	6
Chinotto <i>Lurisia</i>	27.5cl	6
Orangensaft <i>Michel</i>	20cl	6
Tomatensaft <i>Michel</i>	20cl	6
Hausgemachter Eistee	30 50cl	5.5 7.5

WEISSWEINE

10cl | 75cl

Riesling - Silvaner
Stämpfly-wy
Bielersee, Schweiz

7.5 | 51

Sauvignon Blanc
Stämpfli-Wy
Bielersee, Schweiz

9.5 | 65

ROSÉ

10cl | 75cl

Aragonez, Touriga Nacional, Trincadeira
Das isch Läbe
Alentejo, Portugal

8.5 | 56

ROTWEINE

10cl | 75cl

Humagne rouge
Réserve des Administrateurs
AOC du Valais, Schweiz

9.5 | 65

Chianti Rufina Riserva
Castello del Trebbio
Toscana, Italien

9.5 | 65

SCHAUMWEINE

10cl | 37.5cl | 75cl

Louis Roederer
Collection 243
Champagne, Frankreich

18 | 60 | 120

Prosecco "Millesimato" Extra Dry
ServoSuo edizione
Venedig, Italien

9 | 61

LIKÖR

4cl

Amaro Vecchio del Capo

35%

9

Baileys

17%

9

Briottet de Café

18%

9

Cointreau

40%

9

Bello Arancello

25%

9

Mattia Walcher Amaretto

28%

11

2cl

Ingwerlikör Ingwerer

24%

8

APERITIFS

4cl

Cocchi Americano

16.5%

9

Del Professore Rosso

18%

9

Aperol

11%

9

Campari

25%

9

Cynar

16.5%

9

Lillet Blanc

17%

9

ABSINTH

2cl

Henri Bardouin Pastis

45%

8

Matter Duplais Verte

68%

11

COCKTAILS

SEASONAL

Salty Dog	15
<i>Vodka Hibiskus Grapefruit Zitrone Salzrand</i>	
Operation Orange	17
<i>Gin Aperol Arancello Zitrone Zucker</i>	
Fleur de Paradis	18
<i>Gin St-Germain Grapefruit Zitrone Zucker Prosecco</i>	

ENILINES LIEBLINGE

Scabal Spritz	15
<i>Rum Aperol Orange Agave Zitrone</i>	
Irish Buck	16
<i>Whiskey Honig Zitrone Ginger Beer</i>	
Golden Age	16
<i>Rum weisser Kakao Likör Zitrone Zucker</i>	
Spy Girl	17
<i>Gin Lillet Blanc Campari Wermut Grapefruit</i>	
Cinammon Re-Ride	17
<i>Whiskey Amaretto Zimt Angostura</i>	
Pornstar Martini	17
<i>Vodka Passionsfrucht Vanille Prosecco</i>	
Dying Bastard	17
<i>Cognac Gin Rum Zitrone Ginger Ale</i>	
Rum Orange	17
<i>Rum Amaro Wermut Orange Bitter</i>	

ALKOHOLFREI

Himbeer Spritz	13
<i>Vincent Aperitiv Zitrone Tonic</i>	
Panoma	13
<i>Seedlip 94 Grapefruit Zitrone Zucker Soda</i>	
Gin Sour	13
<i>Alkoholfreier Gin Zitrone Zucker</i>	
Gin Tonic	13
<i>Alkoholfreier Gin Tonic</i>	

Nichts gefunden?

Natürlich machen wir auch die Klassische Cocktails, lassen Sie sich von unserem Barpersonal beraten.

eniline

fashion | bar | suits

VODKA

4cl

Ketel One	40%	10
Belvedere	40%	14
Grey Goose	40%	14

GIN

4cl

Cambridge Dry <i>Rosen Basilikum Rosmarin</i>	42%	14
Mare Capri Edition <i>Bergamotte Zitrusnote Pfeffer</i>	42.7%	15
Amazonian <i>Physalis Camu-Camu Tonkabohnen</i>	41%	15
Ale & Bread Lumberjack's <i>Wacholder Fichte Zitrusnoten</i>	41%	17

RUM

4cl

Plantation 3 Stars White <i>Tropische Früchte florale Note</i>	41.2%	12
Plantation Original Dark <i>Nelke Zimt Pflaume</i>	40%	12
Hampden 8 Years <i>Mango Apfel Zimt</i>	46%	16
Zacapa Ron 23 <i>Butterscotch Mandel Schokolade</i>	40%	16
Don Papa Baroko <i>Honig Obstkuchen Vanille</i>	40%	16
Zafra 21 Years <i>Eleganz Eichennoten Karamell</i>	40%	19

WHISKEY

2cl | 4cl

Maker's Mark <i>Bourbon, USA</i> <i>Honig Orange butterige Süsse</i>	45%	6.5 13
Buchanan's 12 Years <i>Blended Scotch, Schottland</i> <i>Vanille Honig getrockneten Früchten</i>	40%	7 15
Bib & Tucker <i>Bourbon, USA</i> <i>Eiche Rauch Vanille</i>	46%	8.5 16
Langatun Old Eagle 2015 <i>Single Rye, Schweiz</i> <i>Karamell Vanille Pfeffernote</i>	44%	9.5 17
TWCC Auchroisk 2010 <i>Single Malt, Schottland</i> <i>Portwein Muskat Süssholz</i>	53.4%	9.5 17
TWCC Dubthach <i>Single Malt, Schottland</i> <i>Torf kalter Rauch Mokka Note</i>	56.5%	9.5 17

COGNAC

2cl | 4cl

Martell VS <i>holzig Zimt Gewürznelken</i>		7 12
---	--	--------

MEZCAL | TEQUILA

4cl

Amores Espadin <i>ausbalanciert rauchig</i>	37%	14
Espolon Reposado <i>Agave Früchte Röstaromen</i>	40%	11

GRAPPA & BRANDY

2 cl

Paesanella Moscato		9
<i>Fever Tree Tonic Ginger Ale Ginger Beer Lemon .</i>		+ 4

OFFENBIER

		30cl	50cl
Simmentaler Lager <i>naturtrüb leicht sanfter Abgang</i>	4.8%	6	7.5
Simmentaler Pale Ale <i>kräftig goldgelb fruchtig</i>	5.2%	7.5	9.5
Monatsbier aus der Region		8	10

FLASCHENBIER

Felsenau Bärner Müntschi <i>Natur pur herb leicht</i>	4.8%	33cl	7
Felsenau Bärner Weizen <i>goldgelb fruchtig frisch mittelsüß</i>	5.4%	50cl	8
Simmentaler Pale Ale Alkoholfrei <i>goldgelb fruchtig erfrischend</i>	0.5%	33cl	6.5

SPEISEN

SNACKS

Focaccia Vegetarisch <i>Mozzarella Tomaten Rucola Crème Fraîche Pesto</i>	14.5
Focaccia Prosciutto <i>Rohschinken Tomaten Rucola Crème Fraîche</i>	15.5

DESSERT

Profiteroles Nero <i>Blättereig Küchlein Schokolade Vanille</i>	4.8
Pasticcotto leccese crema <i>Mürbeteiggebäck Vanille</i>	5.5
Vanille Croissant <i>Vanille</i>	5.5

*Keine Abgabe von Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige.
Keine Abgabe von Spirituosen und Aperitif an unter 18-Jährige.
Das Personal darf jederzeit einen Ausweis verlangen.*

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne*