

eniline

fashion | bar | suits

KAFFEE UND HEISSGETRÄNKE

Espresso	4.5
Americano	5
Cappuccino Milchkaffee	6
Latte Macchiato Iced Coffee <i>auf Wunsch mit Salted Caramel</i>	6 +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 Rüegsau, 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
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

eniline

fashion | bar | suits

WEISSWEINE 10cl | 75cl

Riesling - Silvaner 7.5 | 51
Stämpfly-Wy
Bielersee, Schweiz

Sauvignon Blanc 9.5 | 65
Stämpfly-Wy
Bielersee, Schweiz

ROSÉ 10cl | 75cl

Aragonez, Touriga Nacional 8.5 | 56
Das isch Läbe
Alentejo, Portugal

ROTWEINE 10cl | 75cl

Humagne Rouge 9.5 | 65
Réserve des Administrateurs
AOC du Valais, Schweiz

Merlot, Cabernet Franc 10.5 | 72
Château Chapelle D'Aliénor
Bordeaux, Frankreich

SCHAUMWEINE 10cl | 37.5cl | 75cl

Ruinart Brut 19 | 65 | 130
Champagne, Frankreich

Prosecco "Millesimato" Extra Dry 9 | 61
ServoSuo edizione
Venedig, Italien

eniline

fashion | bar | suits

LIKÖR 4cl

Amaro Montenegro	23%	9
Baileys	17%	9
Briottet de Café	18%	9
Cointreau	40%	9
Mattia Walcher Amaretto	28%	11

APERITIFS 4cl

Cocchi Americano	16.5%	9
Cocchi Rosso	16%	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

eniline

fashion | bar | suits

COCKTAILS

SEASONAL

- Salty Dog 15
Vodka | Hibiskus | Grapefruit | Salzrand
- Fleur de Paradis 18
Gin | St-Germain | Prosecco

ENILINES LIEBLINGE

- Scabal Spritz 15
Rum | Aperol | Orange | Agave | Zitrone
- Whiskey Buck 16
Whiskey | Honig | Zitrone | Ginger Beer
- Golden Age 16
Rum | weisser Kakao Likör | Zitrone | Zucker
- Rum Orange 17
Rum | Amaro | Wermut | Orange Bitter
- Cinammon Re-Ride 17
Whiskey | Amaretto | Zimt | Angostura
- Pornstar Martini 17
Vodka | Passionsfrucht | Vanille | Prosecco
- Dying Bastard 17
Cognac | Gin | Rum | Zitrone | Ginger Ale
- Hablamos Mañana 17
Whiskey | Tequila | Mezcal | Agave

ALKOHOLFREI

- Himbeer Spritz 13
Vincent Aperitiv | Zitrone | Tonic
- Panoma 13
Seedlip 94 | Grapefruit | Zitrone | Zucker | Soda
- Gin Sour 13
Alkoholfreier Gin | Zitrone | Zucker
- Gin Tonic 13
Alkoholfreier Gin | Tonic

eniline

fashion | bar | suits

VODKA 4cl

Tito's	40%	10
Belvedere	40%	14
Quenn's Caviar	42%	20

GIN 4cl

Cambridge Dry <i>Rosen Basilikum Rosmarin</i>	42%	15
Mare Capri Edition <i>Bergamotte Zitrusnote Pfeffer</i>	42.7%	15
Saigon Baigur <i>Lotusblüten Drachenfrucht </i>	44%	17
Masahiro Okinawa Recipe 1 <i>Guavenblätter Hibiskus Zitrusnoten</i>	47%	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
Don Papa Baroko <i>Honig Obstkuchen Vanille</i>	40%	16
Zacapa Ron 23 <i>Butterscotch Mandel Schokolade</i>	40%	18
Kong Spiced <i>Vanille Minze Eiche</i>	40%	16
Kong 12 Years <i>Tropenfrüchten Brandy Holz</i>	40%	18

eniline

fashion | bar | suits

WHISKEY 4cl

Maker's Mark <i>Bourbon, USA</i> <i>Honig Orange butterige Süsse</i>	45%	13
Bib & Tucker <i>Bourbon, USA</i> <i>Eiche Rauch Vanille</i>	46%	16
Nikka <i>Barrel Blended, Japan</i> <i>Walnüsse Orangen Zimt</i>	51.4%	17
Langatun Old Deer <i>Single Malt, Schweiz</i> <i>Sherry fruchtige Noten</i>	40%	17
TWCC Auchroisk 2010 <i>Single Malt, Schottland</i> <i>Portwein Muskat Süsshholz</i>	53.4%	17
Glenrothes 18 Years <i>Single Malt, Schottland</i> <i>Mandeln Birne Vanille</i>	43%	25

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 2 cl

Marolo Amarone <i>Kirschen Brombeeren Mandeln</i>	9
--	---

Fever Tree Tonic | Ginger Ale | Ginger Beer | Lemon +4

eniline

fashion | bar | suits

OFFENBIER

30cl | 50cl

Simmentaler Lager 4.8% 6 | 7.5
naturtrüb | leicht | sanfter Abgang

Simmentaler Pale Ale 5.2% 7.5 | 9.5
kräftig | goldgelb | fruchtig

Monatsbier aus der Region 8 | 10

FLASCHENBIER

Bärner Müntschi 4.8% 33cl 7
Natur pur | herb | leicht

Bärner Weizen 5.4% 50cl 8
goldgelb | fruchtig frisch

Simmentaler Alkoholfrei 0.5% 33cl 6.5
goldgelb | fruchtig | erfrischend

eniline

fashion | bar | suits

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>Blätterteig Küchlein Schokolade Vanille</i>	4.8
Pasticciotto leccese crema <i>Mürbeteiggebäck Vanille</i>	5.5
Vanille Croissant <i>Vanille</i>	5.5