



CECIL CAFE
BAR



Getränke/Boissons, Snacks

Warme Getränke / Boissons chaudes

Espresso	4.50
Kaffee / Café	4.60
Schale / Café au lait	5.20
Grosse Schale / Grand café au lait	5.50
Capuccino	5.50
Latte macchiato	5.50
Espresso macchiato	4.50
Espresso doppio	6.50
Caffè freddo	6.60
Caffè corretto	7.50
Caffè Baileys	9.00
Heisse Schokolade, Ovo / <i>Chocolat chaud, Ovo</i>	5.50
Tee / <i>Thé</i> Scirocco, BIO	4.80
Schwarz (English Breakfast), marokkanische Minze, Früchte, Verveine, Jasmin, Grüntee, Kamille, Rooibos <i>Thé noir (English Breakfast), menthe marocaine, fruits, verveine, jasmin, thé vert, camomille, rooibos</i>	

Kalte Getränke / Boissons froides

Offen / Ouvert	3 dl
Coca Cola, Rhäzünser, Ice Tea, Sprite	4.90
Flaschen / Bouteilles	20 cl–33 cl
Coca Cola Zero, Arkina, Rivella, Fanta, Schorle	5.00
Red Bull	6.50
Schweppes tonic bitter lemon	5.00
San Pellegrino Sanbitter, rot / <i>rouge</i>	5.00
San Pellegrino Chinotto	5.00
Sanbitter mit Orangensaft	6.00
<i>Sanbitter avec jus d'orange</i>	
Fruchtsäfte / Jus de fruits	3 dl
Orange, Multivitamin, Ananas / <i>Orange, multifruit, ananas</i>	4.90

Bier / Bière

Vom Fass / Ouvert

2,5 dl–1,5 l

Feldschlösschen	3 dl	5.00
	5 dl	6.90
Pitcher	1,5 l	22.00
Feldschlösschen alkoholfrei / <i>sans alcool</i> , <0.5%	3 dl	5.00
Grimbergen blanche (Be)	2,5 dl	5.50
	5 dl	9.00
Kronenbourg 1664 Blanc	3 dl	5.00
Schneider Weissbier (D)	3 dl	5.50
	5 dl	8.50

Flaschen / Bouteilles

33 cl

Birra Moretti	6.50
---------------------	------

Prosecco, Spritz, Champagne

1 dl

Prosecco Moinet Treviso DOC extra dry	9.00
Cecil Spritz (Chandon Garden)	12.00
Apérol Spritz (mit / <i>avec Prosecco</i>)	12.00
Apérol mit Weisswein / <i>avec vin blanc</i>	12.00
Hugo	12.00
Campari Spritz (mit / <i>avec Prosecco</i>)	12.00
Gespritzter Weisswein / <i>Vin blanc pétillant</i>	7.00

Weine / Vins

Weiss / Blanc

1 dl / 75 cl

Chasselas	7.00	42.00
<i>Bielensee / Lac de Biemme AOC, Weingut Krebs & Steiner</i>		
Château Castenet Blanc	7.00	42.00
<i>Entre-Deux-Mers AOC</i>		
Chardonnay	7.50	45.00
<i>Bielensee / Lac de Biemme AOC, Andreywein Ligerz</i>		
Pinot Gris	7.50	45.00
<i>Bielensee / Lac de Biemme AOC, Weingut Krebs & Steiner</i>		

Rosé

1 dl / 75 cl

Schafiser Œil de Perdrix	7.00	42.00
<i>Bielersee / Lac de Biemme AOC, Andreywein Ligerz</i>		

Rot / Rouge

1 dl / 75 cl

Réflexion Pinot Noir	7.00	42.00
<i>Bielersee / Lac de Biemme AOC, Andreywein Ligerz</i>		
Ripasso	7.00	42.00
<i>Bertani Valpolicella DOC</i>		
Viña Zorzal	7.00	42.00
<i>Navarro D.O</i>		
Majestad Crianza	7.50	45.00
<i>Ribera del Duero D.O.</i>		
Château Villa Bel-Air		59.00
<i>Graves AC, Bordeaux</i>		
Astrales		65.00
<i>Ribera del Duero DO</i>		
Les Hauts de Smith		78.00
<i>2° vin de Château Smith-Haut-Lafitte</i>		
Le Serre Nuove dell'Ornellaia		105.00
<i>Bolgheri DOC, Toscana</i>		

Mocktails – ohne Alkohol / sans alcool

Spring Paradise		9.00
<i>Orangensaft, Zitronensaft, Mandelsirup, Blue Curaço, Sirup Jus d'orange, jus de citron, sirop d'amande, Blue Curaço, sirop</i>		
Virgin Mojito		9.00
<i>Tonic wasser, Limettensaft, Rohrzucker, Minze Tonic, jus de citron vert, sucre brut, menthe</i>		
Pinada Colada		9.00
<i>Ananassaft, Kokossirup / Jus d'ananas, sirop de coco</i>		
Virgin Caïpirina		9.00
<i>Soda Wasser, Limetten, Rohrzucker Eau gazeuse, citrons verts, sucre brut</i>		
Virgin Hugo		9.00
<i>Holundersirup, Soda, Limette, Minze Sirop de sureau, soda, citron vert, menthe</i>		

Apéritifs

	4 cl
Pastis Ricard, 45%	8.00
Campari, 23%	8.00
Martini Bianco, 15%	7.00
Cynar, 16.5%	7.00
Suze Kräuterlikör, 20%	7.00
Fernet Branca, 35%	8.00
Appenzeller, 29%	8.00
Averna Amaro, 29%	7.00
Ramazotti, 30%	8.00
Campari, 23%	10.00
mit Orangensaft oder Wasser / <i>avec jus d'orange ou eau</i>	
Cynar, 16.5%	10.00
mit Orangensaft oder Wasser / <i>avec jus d'orange ou eau</i>	

Cocktails

Amaretto Sour	13.00
Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft <i>Amaretto, jus de citron, jus d'orange</i>	
Caïpirinha	13.00
Cachaça, Limetten, Rohrzucker, Soda <i>Cachaça, citron vert, sucre de canne, soda</i>	
Long Island Iced Tea	15.00
Vodka, Tequilla, Rum, Gin, Cointreau, Zitronensaft, Orangensaft, Cola <i>Vodka, tequilla, rhum, gin, cointreau, jus de citron, jus d'orange, cola</i>	
Mojito	13.00
Weisser Rum, Limettensaft, Rohrzucker, Minze, Soda <i>Rhum blanc, jus de citron vert, sucre brut, menthe, Soda</i>	
Moscow Mule	13.00
Vodka, Ginger Beer, Limette / <i>Vodka, ginger beer, citron vert</i>	
Negroni	14.00
Gin, Campari, roter Vermouth / <i>Gin, Campari, vermouth rouge</i>	
Piña Colada	13.00
Weisser Rum, Ananassaft, Kokos-Sirup <i>Rhum blanc, jus d'ananas, sirop de coco</i>	
Sex on the Beach	13.00
Vodka, Pfirsichliqueur, Orangensaft, Cranberrysaft, Ananassaft <i>Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de cranberry, jus de fruits, jus d'ananas</i>	

Longdrinks

Inkl. Softgetränk /Avec boisson gazeuse	4 cl
Vodka of Norway Vikingfjord, 37.5%	14.00
Vodka Beluga Nobile, 40%	15.00
Vodka Belvedere, 40%	13.00
Bombay Sapphire, 40%	14.00
Fever Tree Indian Tonic Water	
Hendrick's Gin, 41.4%	15.00
Fever Tree Indian Tonic Water	
Gin Le Tribute, 43%	15.00
Le Tribute Tonic Water	
Rum weiss Bacardi, 37.5%	13.00
<i>Rhum blanc Bacardi, 37.5%</i>	
Rum braun Abuelo Anejo, 40%	13.00
<i>Rhum brun Abuelo Anejo, 40%</i>	
Zacapa Centenario 23y Rum, 40%	14.00
<i>Rhum Zacapa Centenario 23y, 40%</i>	
Whisky Jim Beam White Label, 40%	13.00
Whisky Jack Daniels, 40%	13.00
Suze Cola, 15%	12.00

Whisky

	4 cl
Talisker 10y Single Malt Whisky, 45.8%	13.00
Chivas Regal 12y Whisky, 40%	12.00
Oban 14y Single Malt Whisky, 43%	15.00
Lagavulin 16y Single Malt Whisky, 43%	15.00

Cognac

	4 cl
Martell VS Cognac, 40%	13.00

Shots

	4 cl
Sierra Blanco Tequila, 38%	7.00
Jägermeister, 35%	7.00
Ingwerer, 24%	7.00
Suri Zunge, 17%	7.00
Hierbas Ibicencas Kräuterlikör, 26%	7.00
<i>Liqueur aux herbes Hierbas, 26%</i>	

Grappas

	2 cl
Amarone Barrique Grappa, 41%	8.00
Berta Elisi Grappa, 43%	10.00
Barolo Grappa, 41%	8.00

Vielle Prune, Calvados

	4 cl
Vielle Prune, Calvados	12.00

Küche / Cuisine

Salzig / Salé

Cecil Plättli gross / *Grande planchette Cecil* 28.00

2 versch. Würste, Käsewürfel, Antipasti, Teufelshörnli, Hummus, Brot

2 sortes de saucisses, dés de fromage, antipasti, cornes de diable, houmous, pain

Cecil Plättli klein / *Petite planchette Cecil* 14.00

Wurst, Käsewürfel, Antipasti, Brot

Saucisse, dés de fromage, antipasti, pain

Kambly Les Ficelles, 10 Stück 4.00

Kambly Les Ficelles, 10 pièces

mit grünen und schwarzen Oliven / *aux olives vertes et noires*

mit Tomaten und feinen Kräutern / *aux tomates et fines herbes*

Pizza Margerita, 200 g 9.00

Pizza Salami picante, 200 g 9.80

Pizza Prosciutto e funghi, 200 g 9.80

Pizza Vegetariana, 200 g 9.80

Sandwich 4.00

Schinken, Käse oder Salami / *Jambon, fromage ou salami*

Süss / Sucré

Kuchen / *Gâteau* 4.50

Schokolade, Apfel / *Chocolat, pomme*



Cecil – Cafe Bar

Guisanplatz / Place Guisan | 2501 Biel-Bienne

www.lececil.ch

Öffnungszeiten / Heures d'ouverture

MO / LU, 08.30–20.00

DI–MI / MA–ME, 08.30–23.30

DO–FR / JE–VE, 08.30–00.30

SA, 09.00–00.30

SO / DI, 09.00–19.00

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt.

Tous les prix s'entendent en CHF, y compris TVA