Nur Barbezahlung oder Twint

Cash or Twint only

Euro accepted

Allergien & Unverträglichkeiten

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte ungeniert ans Personal. Merci!

Marta's Specials

Aare Bier Weizen
Nach alter Brautradition mit Gerstenmalz, caramelisiertem Weizenmalz & mildem Aromahopfen gebraut & veredelt. Die perfekte Frühlingserfrischung!
CH, 3dl / 5dl, 5% — 5.00 / 7.50

Martas Hausapéro
Ein Hauch Beeren, ein Schuss Bitter, ein Gutsch Süss und eine Note Zitrus & Minze und fertig ist Martas erfrischendes Hausapéro mit oder ohne Alkohol.
0% / max. 12.5% — 7.50 / 10.00

Lori's Cold Brew Roasted Mate
Das rein aus natürlichen Zutaten in Luzern hergestellte Mate erhält durch das schonende Cold Brew Verfahren seine unverkennbare Caramelnote und Frische.
CH, 3.3dl — 6.00

Dr Gab's Pépite Pale Ale
Lust auf einen Schluck flüssiges Gold? Dann bist du beim Pépite genau richtig. Leicht, fruchtig, süffig & goldgelb.
CH, 3.3dl, 4.8% — 8.50

Heisse Getränke

Kaffee

Martas Kaffee & Martas Hausmischung werden von *derkaffee* aus Rüedisbach im Emmental für Marta geröstet.

Espresso / Ristretto	4.20
Doppelter Espresso	5.80
Kaffee Crème	4.50
Cappuccino / Schale *	5.00
Caffè Freddo *	5.00
Doppioccino *	6.20
Latte Macchiato *	5.50
Caffè Mocha *	5.80
Café Surprise – ein Tasse Solidarität	3.50

Martas Kaffeebohnen	**250g**
Martas Kaffee	9.30
Martas Hausmischung	8.30

* gerne verwenden wir dafür Hafermilch (+ -.30)

Länggass-Tee

Schwarztees	Assam Halmari, Earl Grey, Indian Chai
Oolong	Phoenix
Grüntee	Sencha Yamato
Jasmintee	Jasmine Pearl
Rooibos	Rooibos Bourbon
Früchtetee	Berner Rose
Kräutertees	Verveine, Edelweiss, Menthe du Maroc, Mélange Rouge, Ginger & Lemon

kleine Kanne	5.50
grosse Kanne	8.50
Indian Chai Latte *	5.50

Schokolade	**3dl**
Chocofino Schokolade (warm / kalt) *	5.50

* gerne verwenden wir dafür Hafermilch (+ -.30)

Kalte Getränke

Offen	**3dl**	**5dl**	**1l**
Martas prickelndes Wasser	3.50	5.00	7.00
GOBA Citro	4.50	7.00	
Apfelsaft vom Hof	4.50	7.00	
Rhabarberschorle	4.00	5.50	

Flasche	**3dl**
Vivi Kola & Vivi Kola Siro	5.00
Rivella blau	5.00
Gazosa Citro, Bitterorange oder Heidelbeere	5.50
Lurisia Chinotto	6.00
Lori's Cold Brew Roasted Mate	6.00
LägereBräu FassBrause	6.00
Zobo Sorrel – Hibiskus & Ingwer Bio-Limonade 2.75dl	6.00

Saft, Ginger Ale & Tonic	**2dl**
Michel Orangensaft	4.50
Matte Brennerei Classic Dry Tonic	5.50
Fever Tree Ginger Ale	5.50

Sirup

Heisser oder kalter Sirup vom
Sirupier de Berne

	3dl	5dl
Holunderblüten, Orangenblüten, Zwetschgen, Quer dür d Hoschtet oder Rhabarber	4.00	5.50
mit Mineralwasser	4.00	5.50

Martas Eistee

Marta mischt dir deinen eigenen Eistee:
Wähle einen Tee und einen Sirup - wir giessen beides über Eis auf, geben einen Schuss Zitrone und etwas Minze dazu.
Fertig ist der herrlich erfrischende Eistee.

3dl	5dl
5.50	7.50

Schweizer Bier

Offen	3dl	5dl
Aare Bier Kellerfrisch 5%	5.00	7.50
Aare Bier Amber 5%	5.00	7.50
Aare Bier Weizen 5%	5.00	7.50
Panaché	5.00	7.50
Bière Picon	6.50	

Flasche	3dl	5dl
Aare Bier Weizen 5%		8.00
Burgdorfer Helles 4.9%		8.50
Haarige Kuh Four C's IPA 6%	8.50	
Thun Bier Hazy Pale Ale 5.4%	8.50	
Dr. Gab's Pépite Pale Ale 4.8%	8.50	

Alkoholfrei	3dl
Aare Bier Alkoholfrei CH, max. 0.5%	5.00
Kitchen Brew Wind Still NEIPA CH, max. 0.5%	6.50

Britisches Bier

Shepherd Neame

Shepherd Neame ist die älteste Englische Brauerei und obwohl das offizielle Gründungsjahr 1698 ist, gibt es eindeutige Beweise dafür, dass in Faversham schon früher gebraut wurde.

	5dl
India Pale Ale 6.1%	9.00
Double Stout 5.2%	9.00

Ginger Beer

	2.75dl
Fentimanns Ginger Beer 0%	6.50

Apfel- & Birnencider

	3dl	5dl
Möhl Straight Apple Cider CH, 4%	7.00	
Crafty Cidre CH, 4.5%	7.50	
Zobo Perry CH, 5.5%, 2.75dl	8.50	
Möhl Saft vom Fass CH, 4%		7.50
Samuel Smith's Organic Cider GB, 5%		9.50

Wein

Unser Wein wird uns vom *Cantina del Mulino* im Breitenrain empfohlen.

Rotwein	**1dl**	**7.5dl**
Attilio Contini, Tonaghe, Cannonau di Sardegna, DOC, 2021, IT 13%	7.50	42.00

Weisswein	**1dl**	**7.5dl**
Bodegas Vidal Soblechero, Verdejo Clavidor, Rueda, DO, Bio, 2022 ES, 13%	7.00	41.00
Domaine La Colombe, Petit Clos, La Côte, AOP, Bio, 2022, CH, 12.5%	8.00	45.00

Rosé	**1dl**	**7.5dl**
Domaine La Colombe, Pinot Rosé, La Côte, AOP, Bio, 2022, CH, 13%	8.00	45.00

Aperitif

Alkoholfrei

Martas Hausapéro 0%	7.50
Rhubarb Ginger 0%	7.50
Orange Tonic 0%	7.50

Prosecco	**1dl**
Prosecco Millesimato, Toso, Extra Dry, DOC, IT, 11%	8.00

Pur	**4cl**
Apérol 11%	7.00
Campari 23%	7.00
Martini Bianco 15%	7.00
Punt e Mes (Rosso) 16%	7.00

Mixed

Martas Hausapéro mit	10.00
Gespritzer Weisser	8.00
Kir / Kir Royal	9.00 / 10.00
Ingwerin	10.00
Apérol Spritz (Prosecco)	10.00
Campari Spritz	10.00
Hugo	10.00
Lillet Vive / Lillet Culetto	10.00
Campari Soda / Orange	9.00 / 10.00
Pimm's No 1 mit Limonade oder	12.00 /
Ginger Ale	13.00
Porto Tonic	13.00

Drinks

Alkoholfrei

Siegfried Wonderleaf Gin & Tonic 0%	12.00
Moscow Pony 0%	8.50
Spiced Apple 0%	8.50

mit Vodka

Vodka Lemon	14.00
Vodka Mate	14.00
Moscow Mule	14.00

mit Whisky / Bourbon

Whiskey Sour	14.00
Whisky Cola	14.00

mit Rum

Cuba Libre	14.00
Dark n' Stormy	14.00

mit Gin

Gin Tonic	14.00 / 16.00
Gin Fizz	14.00 / 16.00
London Mule	14.00 / 16.00

mit Amaretto

Amaretto Sour	14.00
Amaretto Ginger	14.00

mit Ingwerer

Ingwerer Tonic	14.00
Ingwerer Mule	14.00
Ingwerer Mate	14.00
Ginger Gin Fizz	16.00

heiss *

Heisse Marta	7.50
Ingwerer Lemon	8.00
Hot Toddy mit Whisky oder Gin	8.00
Besser als Punsch mit/ohne Rum	4.00 / 7.50

Cocktails

Negroni	15.00
Negroni Sbagliato	15.00
Old Fashioned	15.00

* nur bei unter 5°C

Schnaps

	2cl	4cl
Grappa Elisi Berta 43%	8.50	
Grappa Barbera 42%	7.50	
Brandy Veterano 36%		8.00
Amaretto 28%		8.00
Baileys 17%		8.00
Bombay Gin GB, 40%		11.00
Hendrick's Gin SCT, 41.4%		13.00
Matte Dry Gin CH, 42%		13.00
Matters Nutmeg Gin CH, 44%		13.00
Bisbino Gin CH, 40%		13.00
Havanna Club, Añejo Reserva 37%	6.00	11.00
Matte Vodka 40%	6.00	11.00
Willisauer Zwetschgen 37%	8.00	
Appenzeller 29%		7.00
Fernet Branca 39%		7.00
Henri Bardouin Pastis 45%		11.00
Ingwerer 24%	6.00	11.00
Div. Obstbrände & Chümi-Bäzi von U. & M. Güder aus Kallnach, 42%	7.00	

Whisky

Bourbon	**4cl**
Elijah Craig Small Batch, Kentucky 47%	14.00

Single Malts	**4cl**
Bowmore 12 yrs, Islay 40%	13.00
Laphroaig 10 yrs, Islay 40%	15.00
Ardbeg 10 yrs, Islay 46%	17.00
Glenfarclas 21 yrs, Speyside 43%	19.00

Rolf's Choice 21.00
Tomatin 21 years 46%

Nase: Dank der Reifung in amerikanischen Bourbon-fässern, riecht dieser Tomatin nach hellen Früchten, etwas weinig und typischerweise auch nach Vanille. Entfernt vernimmt man zudem eine malzige Süsse.

Gaumen: Ein volles Früchtebouquet entfaltet sich im Mund, cremig, aber auch etwas ölig. Trotzdem

bleibt eine gewisse Leichtigkeit am Gaumen hängen, welche Lust auf einen weiteren Schluck macht.

Finish: Wieder zeigen sich Früchte, wie Äpfel und Birnen, kombiniert mit butterkeksartiger Salzigkeit. Dieser reife Single Malt hat Tiefgang und klingt lange nach.

Süsses

American Style Cookies *	4.50
Hausgemachte Kuchen & Cakes **	4.50
Bowl of Marta's Cookies	5.00

Scones (2 Stück) ***

Alle Scones servieren wir mit Butter. Auf Wunsch bringen wir Clotted Cream und hausgemachte Konfitüre dazu (+3.00)

Plain	5.50
Plain vegan	5.50

Cream Tea

Eine Portion Tee, dazu zwei Scones *** mit Clotted Cream und Konfitüre	13.00

* normal oder vegan
** im Moment nur Sa & So, oft auch vegan
*** die Zubereitung kann bis zu 20 Minuten dauern. Danke fürs Verständnis.

Salziges

Onkel Stefans Grand Cru Käse	6.00
dazu Brot & hausgemachter süsser Senf	+ 4.00
Brot & Olivenöl * (pro Person)	5.50

Scones (2 Stück) **

Cheese Scones	5.50
Tomaten Scones (vegan)	6.00

Antipasti	**pro Portion**
Oliven	4.50
getrocknete Tomaten	5.00

* Ligu Lehm von Bread à Porter & Olio Extra Vergine, Villa Chiarini, IT (vegan)

** die Zubereitung kann bis zu 20 Minuten dauern. Danke fürs Verständnis.

Gutscheine & Reservationen

Möchtest du den Grossvater zu Cream Tea oder die kleine Schwester auf ein schottisches Bier einladen? Gutscheine gibt es an der Bar.

Hast du etwas zu feiern oder suchst einen gemütlichen Ort für eine Besprechung? Egal ob Nachmittagstee oder Apéro, gerne stellen wir dir etwas nach deinen Wünschen zusammen. Melde dich an der Bar oder schreib uns eine E-Mail, alles Weitere machen wir.

MARTA
Cafe · Musik · Bar
Kramgasse 8
3011 Bern

www.cafemarta.ch
reservation@cafemarta.ch
031 331 14 14

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt.