



GERICHTE VON 1998-2018

{11.00 - 23.15}



SUPPEN

Petersilienwurzelsuppe

mit Ingwer
9.50

Zwiebelsuppe nach Lyoner Art

mit Käsebrot überbacken
9.50



SALATE

Wintersalat

Blattsalat mit Orangenfilets, Nüssen & Datteln
an Hausdressing
10.50 / 15.50

Nüsslisalat

mit gebratenem Speck, Ei & Brotcroûtons
an Hausdressing
13.50 / 20.00

Tramdepot Salat

Blattsalat mit Brotcroûtons an Hausdressing

Poulet - tranchierte Pouletbrust mit Zwiebeln 20.50

Kichererbsen - Kichererbsen Tätschli mit Ziegenkäse 21.50

Riesencrevetten - grillierte Riesencrevetten mit Knoblauch 22.50

Lachs - gebratenes Lachssteak 23.50

Grüner Saisonsalat

mit Brotcroûtons an Hausdressing
8.80

Bunt gemischter Saisonsalat

mit Brotcroûtons an Hausdressing
9.80

Bären Salat zum Teilen

grüner Blattsalat mit Brotcroûtons an Hausdressing
pro Person 8.30

Chef Salat zum Teilen

bunt gemischter Saisonsalat mit Brotcroûtons an Hausdressing
pro Person 9.30

PASSEND ZUM BIER

Laugenbretzel

4.50
mit Chili Sauce oder süßem Händlmaier Senf 1.50
mit Butterportion 0.50

Laugenbretzel gefüllt

mit Schinken, Salami oder Brie 10.50
mit Parmaschinken & Rucola 12.50

Weisswurst im Sud (2 x 80g)

mit süßem Händlmaier Senf & Laugenbretzel
17.00

Braumeisterplatte auf dem Holzbrett

Fleischkäse, Mostbröckli, Hauswurst, Greyerzer,
Hüttenkäse mit Kräutern dazu Radieschen, Bierrettich, Brot & Senf
20.50 / 75.00 grosse Portion für ca. 4 Personen

RINDSTATAR

„Tramdepot klassisch“

mit Toast & Butter

„La Tanche“

Himalaya-Salz, Pfeffer & Olivenöl aus Frankreich
mit Toast & Butter

70g 20.50 / 130g 30.50

mit Cognac, Calvados oder Whisky 3.50

WARME HAUSSPEZIALITÄTEN

Kaiserschmarren (süß)

mit Zwetschgenkompott
17.50

Bier-Bratwurst (Schwein & Rind)

mit dunkler Biersauce, Sauerkraut & Rösti
23.50

Hausgemachte Spätzli

mit Gemüse, Basilikumpesto & Käse 18.50
oder
mit Speck, Zwiebeln & Käse 19.50

Bauernrösti

mit Spiegelei, gerösteten Zwiebeln & Käse überbacken
19.50

Emmentaler Rösti

mit gebratenen Speckstreifen & Käse überbacken dazu Apfelmus
20.50

Kalbsgeschnetzeltes

mit Champignonrahmsauce & Rösti
35.00

Cordon bleu vom Schwein (300g)

gefüllt mit Beinschinken & Schlossbergerkäse vom Jumi, Pommes Frites
30.50

Kichererbsen Burger (vegetarisch)

mit Ziegenkäse, ravigem Zwetschgenquark & Pommes Frites
27.00

Tramdepot Beef Burger

Burger vom Charolais-Rind AOP mit gebratenem Speck
& rauchiger BBQ-Whisky Sauce, Pommes Frites
28.50 mit Käse plus 1.00

BEILAGEN

Gemüse 3.50

Spiegelei 2.50

Gebratene Speckstreifen 2.50

Pommes Frites 3.50

ALLERGIKER & VEGANER

Bitte verlangen Sie unsere Spezialkarte.

WIR EMPFEHLEN

{11.00 - 14.00 & 18.00 - 22.00}

JUBILÄUMS- & FESTKARTE

FLAMMKUCHEN

der Klassische

mit Flammkuchen-Creme, Zwiebeln & Speck
18.50

der Winterliche

mit Flammkuchen-Creme, Raclettekäse & -gewürze
22.50

Saisonz

Spare Ribs

mit BBQ- & Chili Sauce, Pommes Frites
32.50



Panierte Kalbsschnitzel (2 Stück)

mit Pommes Frites
41.00



Schweinsfiletmedaillon

mit grober Senfsauce & Pommes Frites
33.50

Saisonz

Lammfilet (rosa)

mit Balsamico-Dattelsauce & Pommes Frites
32.50

Saisonz

Irish Beef Entrecôte (200g / rosa)

mit Kräuterbutter & Pommes Frites
48.00

Saisonz

Irish Beef auf der Platte zum Teilen (rosa)

Entrecôte double (400g) mit Kräuterbutter
& Pommes Frites
pro Person 47.00

Saisonz

Rindsfilet Gulasch Bärengraben

mit dunkler Biersauce, Spätzli & Blattspinat
37.50



Zanderfilet

mit Proseccosauce auf Sauerkrautbeet
& gemischter Reis
27.50

Saisonz

WOKGERICHTE

Beef Wok - gebratene Rindfleischstreifen (Argentinien)

mit Gaeng Keuwan Curry, Jasminreis & Asia Gemüse
33.50 🌶️🌶️

Sea Wok - Buntbarsch & Riesencrevetten

mit Chu-Chee Curry, Jasminreis & Asia Gemüse
29.50 🌶️🌶️🌶️

Chicken Wok - gebratene Pouletbruststreifen

mit Keu-Lai Kari Curry Jasminreis & Asia Gemüse
28.50 🌶️

Gemüse Wok - Asia Gemüse & Cashewnüsse

mit Keu-Lai Kari Curry & Jasminreis
24.50 🌶️

WEINE

{IMMER}

WEISSWEIN & SCHAUMWEIN

	10cl	75cl
Chasselas Sélection AOC Steiner Schernelz Village, Bern, Schweiz <i>Chasselas / leicht, frisch, fruchtig</i>	7.10	43.50
Chardonnay du Valais AOC Niklaus Wittwer, Wallis, Schweiz <i>Chardonnay / fruchtig, leichter Vanilleduft</i>	7.30	44.50
Blanc de Noir (Federweisser) Steiner Schernelz Village, Bern, Schweiz <i>Pinot Noir - weiss abgepresst / spritzig, mineralisch</i>	7.90	49.00
Prosecco DOC Treviso Riva dei Frati, Cornuda, Italien <i>Glera / fruchtig, blumig, trocken</i>	7.80	47.50

ROTWEIN

Pinot Noir AOC 2017 Steiner Schernelz Village, Bern, Schweiz <i>Pinot Noir / ausgewogen, sanft</i>	7.80	48.50
Maris Syrah Organic IGP 2015 Domaine des Comtes Méditerranéens, Minervois, Frankreich <i>Syrah / gehaltvoll, samtig-füllig mit pfeffrigem Akzent</i>	7.20	44.00
Barbera d'Alba DOC 2016 2014 Magnum 150cl Enzo Boglietti, Piemont, Italien <i>Barbera / fruchtig, intensiv, vollmundig, beerig</i>	8.20	51.00 98.00
Ripasso della Valpolicella DOC 2016 Az. Agr. Giacomo Montresor, Venetien, Italien <i>Corvina, Rondinella, Molinara / rubinrot, fruchtig, vollmundig</i>	8.00	49.50
Bolero IGT 2013 Podere Cascina, Bolgheri, Toskana, Italien <i>Cabernet Sauvignon, Merlot vollmundig, fruchtig, gehaltvoll</i>	7.60	47.50
Giné Giné Priorat DOCa 2016 2016 Magnum 150cl Buil & Giné, Katalonien, Spanien <i>Garnacha, Cariñena / körperreich, fruchtig</i>	8.20	51.00 98.00
„E!“ Esencia, Finca Sa Pletassa DO 2014/16 Armero i Adrover, Felanitx, Mallorca, Spanien <i>Merlot / würzig, kräftig, vielschichtig</i>	9.30	61.00
Crasto Superior DOC Douro 2015 2014 Magnum 150cl Quinta do Crasto, Gouvinhas, Douro, Portugal <i>Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousão frisch, jung, brombeerig & schokoladig</i>	8.00	49.50 95.00

„SELECTION T“

Assemblage 2015 Niklaus Wittwer, Wallis, Schweiz <i>Syrah, Merlot, Cabernet Franc / vollmundig, rotbeerig</i>	8.80	55.00
Syrah du Valais AOC 2016 Domaines Rouvinez, Wallis, Schweiz <i>Syrah / vollmundig, nachhaltig, würzig, fruchtig</i>	8.80	55.00