



UNSERE GERICHTE

{11.00 - 23.15}

SUPPEN

Ungarische Gulaschsuppe		11.50
Spicy prawn soup rassige Weisswein-Fischsuppe mit Rotlachswürfeln & Crevetten		11.50

SALATE

Grüner Saisonsalat mit Brotcroûtons an Hausdressing		8.80
Bunt gemischter Saisonsalat mit Brotcroûtons an Hausdressing		9.80
Smoked Sockeye Salmon (kalt serviert) geräucherter Kanadischer Rotlachs aus Wildfang, serviert mit Toast, Butter & Meerrettichschaum	 60g 120g	21.00 37.50
Mounties Salad Eisbergsalat mit geräuchertem kanadischem Rotlachs aus Wildfang mit fruchtigem Zitrus-Dressing & Thymian-Pancake		15.50
Bären Salat in der Schüssel (ab 2 Personen) grüner Blattsalat mit Brotcroûtons an Hausdressing	p.P.	8.30
Chef Salat in der Schüssel (ab 2 Personen) bunt gemischter Saisonsalat mit Brotcroûtons an Hausdressing	p.P.	9.30
Ocean Bay Salad Crevetten & Avocado mit Thymian-Pancake an fruchtiger Cocktailsauce		15.50
Tramdepot Salat - Poulet tranchierte Pouletbrust auf Blattsalat mit Zwiebeln & Brotcroûtons an Hausdressing		20.50
Tramdepot Salat - Linsen Tätschli (Galette) gebratene Linsen Tätschli auf Blattsalat mit Currysauce & Brotcroûtons an Hausdressing		20.50
Tramdepot Salat - Riesencrevetten grillierte Riesencrevetten mit Knoblauch auf Blattsalat & Brotcroûtons an Hausdressing		22.50

PASSEND ZUM BIER

Laugenbretzel warm serviert mit Chili Sauce oder süssem Händlmaier Senf mit Butterportion	4.50 1.50 0.50
Laugenbretzel gefüllt mit Schinken	10.50
mit Salami	10.50
mit Brie	10.50
mit Parmaschinken & Rucola	12.50
Weisswurst im Sud (2 x 80g) mit süssem Händlmaier Senf & Laugenbretzel	17.00

KALTE HAUSSPEZIALITÄTEN

RINDSTATAR	
„Tramdepot klassisch“ mit Toast & Butter	70g 20.50 / 130g 30.50
„Le citron & thym“ Himalaya-Salz, Pfeffer, Zitronen- & Thymian-Olivenöl mit Toast & Butter	70g 20.50 / 130g 30.50
mit Cognac, Calvados oder Whisky	3.50
Braumeisterplatte auf dem Holzbrett Fleischkäse, Mostbröckli, Hauswurst, Greyerzer & Hüttenkäse mit Kräutern dazu Radieschen, Bierrettich, Brot & Senf	20.50
Grosse Portion (für ca. 4 Personen)	75.00

WARME HAUSSPEZIALITÄTEN

Bauernbratwürste (Schwein) mit Sauerkraut, Brot & Senf oder mit Zwiebelsauce & Rösti	17.50 21.50
Hausgemachte Spätzli mit mediterranem Gemüse & Käse	18.50
Hausgemachte Spätzli 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
Argentinisches Rindsfilet (160g) mit Kräuterbutter & Pommes Frites	47.50
Schweinsrahmschnitzel mit Champignonrahmsauce & Butternudeln	27.50
Cordon bleu vom Schwein (300g) gefüllt mit Beinschinken & Schlossbergerkäse vom Jumi Pommes Frites	30.50
Tramdepot Linsen Burger (vegetarisch) Linsen Burger mit Currysauce & Kräuterquark Pommes Frites mit Käse plus	26.00 1.00
Tramdepot Beef Burger (medium) Burger vom Charolais-Rind AOC mit gebratenem Speck & rauchiger BBQ-Whisky Sauce Pommes Frites mit Käse plus	28.50 1.00

BEILAGEN

Gemüse	3.50
Spiegelei	2.50
Gebratene Speckscheiben	2.50

WIR EMPFEHLEN

{11.00 - 14.00 & 18.00 - 22.00}

KANADA WOCHEN

Trapper's Chili Rindsgehacktes mit Bohnen serviert mit Wildreis-Mix & Thymian-Pancake	23.50
Chicken Kingston gebratene Pouletteile aus dem Ofen mit Speck, Zwiebeln & Ahornsirup	27.50
Rib-Eye Roast rosa gebratener Rindshohrücken mit sanftem Raucharoma aus dem Oklahomaofen	34.50
Horse Filet rosa gebratenes Pferdefilet-Medaillon	38.00
Canadian Sockeye Salmon gebratene Rotlachs-Tranche aus Wildfang	37.00
Bison Burger „Canadian Style“ (medium) Hamburger vom Bison mit Chili, Käse, Speck, Spiegelei, Coleslaw & rauchiger BBQ-Whisky Sauce	33.50
Fisch Burger „Banks Island“ Gebratener Heilbutt & Crevetten an Cocktailsauce mit Eisbergsalat & Tomate	28.50

 Zu diesen Gerichten servieren wir Country Cuts,
& unser Saucen-Duo: Cranberry-Chili & Rauch-Whisky

WOKGERICHTE

Beef Wok - gebratene argentinische Rindfleischstreifen mit Gaeng Keuwan Curry Jasminreis & Asia Gemüse	33.50
Sea Wok - Buntbarsch & Riesencrevetten mit Gaeng-Pha 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 dazu Jasminreis	24.50

ALLERGIKER & VEGANER

Bitte verlangen Sie bei Bedarf unsere Spezialkarte.

WEINE

{IMMER}

WEISSWEIN & SCHAUMWEIN

	10cl	75cl
Vidal VQA Vineland Estates Winery, Ontario, Kanada <i>Vidal / erfrischend</i>	6.60	40.50
Boccia Bianco Riesling VQA Vineland Estates Winery, Ontario, Kanada <i>Riesling / perfekte Balance von Süsse & Säure</i>	6.90	42.50
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
La Contrada DOC, Merlot bianco del Ticino Guido Brivio, Tessin, Schweiz <i>Bianco di Merlot / trocken, angenehm, frisch</i>	8.50	52.00
Prosecco „Contessagiulia“ Extra Dry Contessa Giulia, Venetien, Italien <i>Glera / fruchtig, erfrischend, nussiges Aroma</i>	7.80	47.50

ROTWEIN

Elevation VQA 2014 Vineland Estates Winery, Ontario, Kanada <i>Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon / dunkle Beeren, ausgewogene Tannine</i>	8.90	55.50
Market Collection VQA 2013 Pillitteri Estates Winery, Ontario, Kanada <i>Cabernet, Merlot / ausgewogen, harmonisch, dunkle Beeren, Lakritze, Gewürze</i>	6.70	41.00
Pinot Noir AOC 2016 Steiner Schernelz Village, Bern, Schweiz <i>Pinot Noir / ausgewogen, sanft</i>	7.80	48.50
Assemblage „Selection T“ 2014 Niklaus Wittwer, Wallis, Schweiz <i>Syrah, Merlot, Cabernet Franc / vollmundig, rotbeerig</i>	8.80	55.00
Sherpa Rouge 2015 Vins des Chevaliers, Wallis, Schweiz <i>Pinot Noir, Humagne Rouge / Beerennote, würzig, kräftig</i>	8.90	55.50
Dolcetto di Diano d'Alba DOCG 2012/13 Claudio Alario, Piemont, Italien <i>Dolcetto / trocken, guter Körper, Beeren- & Würzaromen</i>	8.00	49.50
Ripasso della Valpolicella DOC 2015 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>	7.50	46.50
„E!“ Esencia, Finca Sa Pletassa DO 2014 Armero i Adrover, Felanitx, Mallorca, Spanien <i>Merlot / würzig, kräftig, vielschichtig</i>	9.30	61.00