



UNSERE GERICHTE

{11.00 - 23.15}

SUPPEN

Ungarische Gulaschsuppe

11.50

Pilzrahmsuppe

mit Grappa verfeinert

9.50

Saison

SALATE

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

Herbstsalat

mit Artischocken & Trauben an Honigdressing

9.50 / 14.50

Saison

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

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

„Provençale“

Himalaya-Salz, Pfeffer & Thymianöl

mit Toast & Butter

70g 20.50 / 130g 30.50

mit Cognac, Calvados oder Whisky 3.50

WARME HAUSSPEZIALITÄTEN

Bauernbratwürste (Schwein)

mit Sauerkraut, Brot & Senf 17.50

oder

mit Zwiebelsauce & Rösti 21.50

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

Schweinsrahmschnitzel

mit Champignonrahmsauce & Butternudeln

27.50

Argentinisches Rindsfilet (160g)

mit Kräuterbutter & Pommes Frites

49.50

Cordon bleu vom Schwein (300g)

gefüllt mit Beinschinken & Schlossbergerkäse vom Jumi, Pommes Frites

30.50

Kichererbsen Burger (vegetarisch)

mit Ziegenkäse, rassigem 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

WIR EMPFEHLEN

{11.00 - 14.00 & 18.00 - 22.00}

HERBSTLICH BUNT

FLAMMKUCHEN

der Klassische

mit Flammkuchen-Creme, Zwiebeln & Speck
18.50

Saison

Hubertus

mit Flammkuchen-Creme & Pilzen
22.50

Saison

Wildschweinplatte zum Teilen

Dreierlei vom Wildschwein:
Braten aus dem Oklahomaofen, Ragout,
Bolognese mit frischen Pilzen & Butternudeln
pro Person 39.00

Saison

Wildschweinsteak

mit Landrauschschinken & Wacholder-Salbeisauce
Butternudeln
31.00

Saison

Penne al cinghiale

mit würziger Wildschweinbolognese
24.00

Saison

Wildschweinragout nach Toskanischer Art

mit frischen Pilzen & Butternudeln
29.50

Saison

Wildschweinbraten aus dem Oklahomaofen

mit kräftiger Rotweinsauce & Pinienkernen
Butternudeln
31.00

Saison

Wolfsbarschfilet

mit frischen Pilzen & Jasminreis
31.00

Saison


Penne ai funghi

mit Ragout aus frischen Pilzen
24.50

Saison

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 

ALLERGIKER & VEGANER

Bitte verlangen Sie unsere Spezialkarte.

WEINE

{IMMER}

WEISSWEIN & SCHAUMWEIN

	10cl	75cl
Grauer Burgunder Ziereisen, Baden, Deutschland <i>Grauer Burgunder / trocken, frisch</i>	7.10	43.50
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
Blanc de Noir (Federweisser) Steiner Schernelz Village, Bern, Schweiz <i>Pinot Noir - weiss abgepresst / spritzig, mineralisch</i>	7.90	49.00
Vinho branco Monte da Peceguina Luis Duarte, Malhadinha, Portugal <i>Antão Vaz, Verdelho, Arinto, Roupeiro / frisch & fruchtig</i>	6.50	40.50
Prosecco „Contessagiulia“ Extra Dry Contessa Giulia, Venetien, Italien <i>Glera / fruchtig, erfrischend, nussiges Aroma</i>	7.80	47.50

ROTWEIN

Blauer Spätburgunder Tschuppen 2014 Ziereisen, Baden, Deutschland <i>Blauer Burgunder / fruchtig, ausgewogen</i>	7.90	49.00
Mas Rous AOC 2014 Domaine du Mas Rous, Roussillon, Frankreich <i>Syrah, Vieux Carignan, Grenache, Cinsault / elegant, würzig, dunkle Waldbeeren, mittelkräftig</i>	8.20	51.00
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>	7.60	47.50
Giné Giné Priorat DOCa 2015/16 Buil & Giné, Katalonien, Spanien <i>Garnacha, Cariñena / körperreich, fruchtig</i>	8.20	51.00
„E!“ Esencia, Finca Sa Pletassa DO 2014 Armero i Adrover, Felanitx, Mallorca, Spanien <i>Merlot / würzig, kräftig, vielschichtig</i>	9.30	61.00
Vinho tinto Monte da Peceguina 2016 Luis Duarte, Malhadinha, Portugal <i>Touriga Nacional, Syrah, Aragonês, Alicante, Bouschet, Cabernet Sauvignon / bodenständig & fruchtig</i>	7.60	47.50
„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