



UNSERE GERICHTE

{11.00 - 23.15}

SUPPEN

Ungarische Gulaschsuppe

11.50

Kürbiscremesuppe

mit Kürbiskernöl

9.50

Saison

SALATE

Herbstsalat

verschiedene Blattsalate mit frischen Feigenschnitzen,
Trauben & mariniertem Kürbis an Himbeer-Nussdressing

10.50 / 16.50

Saison

Jägersalat

Nüsslisalat mit gebratenem Speck,
Ei & Brotcroûtons an Aceto di Modena Dressing

12.50 / 18.50

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

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

ALLERGIKER & VEGANER

Bitte verlangen Sie unsere Spezialkarte.

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

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

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

Reh Burger

mit rauchiger BBQ-Whisky Sauce,

Pommes Frites & Preiselbeersauce

29.50 mit Käse plus 1.00

Saison

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}

WILDZEIT

FLAMMKUCHEN

der Klassische

mit Flammkuchen-Creme, Zwiebeln & Speck
18.50

Hubertus

mit Flammkuchen-Creme & Pilzen
22.50

Rehpfeffer nach Grossmutter Art

mit Perlzwiebeln, Speck & Brotcroûtons*
33.50

Rehschnitzel

an Wildrahmsauce mit Preiselbeeren*
35.00

Hirschgeschnetzeltes

mit Champignonrahmsauce*
31.50

Paniertes Hirschschnitzel

mit Pilzragout*
34.50

Wildschweinfilet

mit Salbeisauce*
35.50

Pulled Deer Kebab

Hirschschulterbraten gezupft im Fladenbrot
mit Rotkraut, Pommes Frites & Preiselbeersauce
28.50

Wild-Gemüseteller

Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut & Rahmkastanien
garniert mit Apfelschnitzen & Preiselbeeren
23.00


Wildplatte zum Teilen

Rehschnitzel, Rehpfeffer & paniertes Hirschschnitzel
mit ihren Saucen*
pro Person 49.50

*dazu gibts: Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut & Rahmkastanien
garniert mit Apfelschnitzen & Preiselbeeren

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 „Contessagiulia“ Extra Dry Contessa Giulia, Venetien, Italien <i>Glera / fruchtig, erfrischend, nussiges Aroma</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 2016 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 2013 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 Armero i Adrover, Felanitx, Mallorca, Spanien <i>Merlot / würzig, kräftig, vielschichtig</i>	9.30	61.00
Crasto Superior DOC Douro 2014 2015 Magnum 150cl Quinta do Crasto, Gouvinhas, Douro, Portugal <i>Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousão frisch, jung, brommbeerig & 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