



UNSERE GERICHTE

{11.00 - 23.15}

SUPPEN

Ungarische Gulaschsuppe

11.50

Spargelcremesuppe

mit Gartenkräutern & Rahm verfeinert

9.50

Saison

SALATE

Frühlingsalat

mit Spargeln, Löwenzahn, Gartenkräutern & jungem Spinat
an Limonen-Olivenöl-Dressing & Parmesan

10.50 / 17.50

Saison

Marinierter Ziegenfrischkäse

auf Frühlingsalat an Hausdressing

serviert mit Kräuterbaguette

14.50 / 22.50

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 La Bouse (Weichkäse) 10.50

mit Brustrami (gegartes Rindfleisch) 12.50

Weisswurst im Sud (2 x 80g)

mit süßem Händlmaier Senf & Laugenbretzel

17.00

Braumeisterplatte

Fleischkäse, Brustrami (gegartes Rindfleisch), Trockenwurst,
gekochter Schinken, La Bouse (Weichkäse), Schlossbergerkäse
dazu Radieschen, Bierrettich, Brot & Senf

22.00 / 78.00 grosse Portion für ca. 4 Personen

RINDSTATAR

„Tramdepot klassisch“

mit Toast & Butter

„Frühling“

Himalaya-Salz, Pfeffer & Bärlauchöl

mit Toast & Butter

70g 20.50 / 130g 30.50

mit Cognac, Calvados oder Whisky 3.50

HAUSSPEZIALITÄTEN

Bauernbratwürste (Schwein)

mit Sauerkraut, Brot & Senf 17.50

oder

mit Zwiebelsauce & Rösti 21.50

Hausgemachte Spätzli

mit Gemüse, Bärlauchpesto & Käse 18.50

oder

mit Speck, Zwiebeln & Käse 19.50

Saison

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

49.50

Cordon bleu vom Schwein (300g)

gefüllt mit Beinschinken & Schlossbergerkäse, Pommes Frites

30.50

Schweinsrahmschnitzel

mit Champignonrahmsauce & Butternudeln

27.50

Kichererbsen Burger (vegetarisch)

mit Ziegenkäse, rassigem Zwetschgenquark & Pommes Frites

27.50

Tramdepot Beef Burger

Burger vom Charolais-Rind AOP mit Brustrami (gegartes Rindfleisch)
& rauchiger BBQ-Whisky-Sauce, Pommes Frites

29.00 mit Käse plus 1.00

BEILAGEN

Frühlingsgemüse 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}

DER FRÜHLING ERWACHT

FLAMMKUCHEN

der Klassische

Flammkuchen-Creme, Zwiebeln & Speck
18.50

der Frühlingsbote

Flammkuchen-Creme, Frühlingszwiebeln & Spargeln
19.50

der Nordische

Flammkuchen-Creme, Frühlingszwiebeln & Rauchlachs
21.50

Kalbs Burger

mit Käse, Speck, Spiegelei, Coleslaw Salat mit Bärlauch,
rauchiger BBQ-Whisky-Sauce & Pommes Frites
32.00

Lammfilets (rosa) mit Rohschinken

an Rotwein-Bärlauchsauce & kleine Kartoffeln
33.50

Halbes Poulet aus dem Ofen

mit Bärlauchpesto, Frühlingszwiebeln,
Tomatenwürfel & kleinen Kartoffeln
27.50

Fein geschnittenes Steak (rosa)

vom Charolais Rind AOC mit Bärlauchpesto
& kleinen Kartoffeln
30.50

Knuspriger Schweinebauch

bei Niedertemperatur gegart
mit BBQ-Whisky-Sauce, Bärlauchpesto
& kleinen Kartoffeln
27.50

Gebratene Zanderfilets

mit Bärlauchrahmsauce & kleinen Kartoffeln
27.50

Kleine Kartoffeln


mit Mozzarella, Spargelgemüse, Frühlingszwiebeln,
Champignons, Cherrytomaten & Bärlauch
24.50

mit Frühlingsgemüse

Spargelgemüse, Frühlingszwiebeln & Cherrytomaten
+ 3.50

WOKGERICHTE

Rinds Wok - Rindfleischstreifen (Argentinien)

Gaeng Keuwan Curry, Jasminreis & Asia Gemüse
33.50 

Fisch Wok - Buntbarsch & Riesencrevetten

Chu-Chee Curry, Jasminreis & Asia Gemüse
29.50 

Poulet Wok - Pouletbruststreifen

Keu-Lai Kari Curry Jasminreis & Asia Gemüse
28.50 

Gemüse Wok - Asia Gemüse

Keu-Lai Kari Curry, Jasminreis & Cashewnüsse
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>	8.50	53.00
Maris Syrah Organic IGP 2015 Domaine des Comtes Méditerranéens, Minervois, Frankreich <i>Syrah / gehaltvoll, samtig-füllig mit pfeffrigem Akzent</i>	7.20	44.00
Dolcetto di Diano d'Alba DOCG 2012 Claudio Alario, Piemont, Italien <i>Dolcetto / trocken, guter Körper, Beeren- & Würzaromen</i>	8.20	50.50
Rigoletto Montecucco DOC 2016 Castello Colle Massari, Toskana, Italien <i>Sangiovese, Cilieggiolo, Montepulciano dicht & süffig, dunkle Früchte</i>	7.50	47.00
Ripasso della Valpolicella DOC 2016 Az. Agr. Giacomo Montresor, Venetien, Italien <i>Corvina, Rondinella, Molinara / rubinrot, fruchtig, vollmundig</i>	8.50	52.00
Bolero IGT 2015 Podere Cascina, Bolgheri, Toskana, Italien <i>Cabernet Sauvignon, Merlot vollmundig, fruchtig, gehaltvoll</i>	7.60	47.50
Giné Giné Priorat DOCa 2016 Buil & Giné, Katalonien, Spanien <i>Garnacha, Cariñena / körperreich, fruchtig</i>	8.90	55.50
„E!“ Esencia, Finca Sa Pletassa DO 2016 Armero i Adrover, Felanitx, Mallorca, Spanien <i>Merlot / würzig, kräftig, vielschichtig</i>	9.30	61.00
Crasto Superior DOC Douro 2015 Quinta do Crasto, Gouvinhas, Douro, Portugal <i>Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousão frisch, jung, brombeerig & schokoladig</i>	8.00	49.50

„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