



UNSERE GERICHTE

{11.00 - 23.15}

SUPPEN

Zwiebelsuppe

mit Käsetoast

11.50

Asiatische Limettensuppe

9.50

Saisonz

SALATE

Ensalada Loca

bunter Blattsalat mit Avocado, Ei, Champignons, Stangensellerie, Tomatenwürfel, Zwiebeln & Koriander an Limetten-Olivenöl-Dressing

14.50 / 22.50

Saisonz

Kalter Fischsalat

pochierter Buntbarsch, Avocado, Tomatenwürfel & Chili auf Blattsalat an Limetten-Olivenöl-Dressing dazu Melonenschnitze & Tortilla Chips

19.50

Saisonz

Tramdepot Salate

Blattsalat mit Brotcroûtons an Hausdressing

Poulet - tranchierte Pouletbrust mit Zwiebeln 21.50

Kichererbsen - Kichererbsen Tätschli mit Ziegenkäse 22.50

Riesencrevetten - grillierte Riesencrevetten mit Knoblauch 23.50

Lachs - gebratenes Lachssteak 24.50

Grüner Saisonsalat

mit Brotcroûtons an Hausdressing

9.80

Bunt gemischter Saisonsalat

mit Brotcroûtons an Hausdressing

10.80

Bären Salat zum Teilen

grüner Blattsalat mit Brotcroûtons an Hausdressing

pro Person 9.30

Chef Salat zum Teilen

bunt gemischter Saisonsalat mit Brotcroûtons an Hausdressing

pro Person 10.30

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

„La Tanche“

Himalaya-Salz, Pfeffer & Olivenöl aus Frankreich

mit Toast & Butter

70g 21.50 / 130g 31.50

mit Cognac, Calvados oder Whisky 3.50

HAUSSPEZIALITÄTEN

Bauernbratwürste (Schwein)

mit Sauerkraut, Brot & Senf 18.50

oder

mit Zwiebelsauce & Rösti 22.50

Hausgemachte Spätzli

mit Gemüse, Basilikumpesto & Käse 19.50

oder

mit Speck, Zwiebeln & Käse 20.50

Bauernrösti

mit Spiegelei, gerösteten Zwiebeln & Käse überbacken

20.50

Emmentaler Rösti

mit gebratenen Speckstreifen & Käse überbacken dazu Apfelmus

21.50

Kalbsgeschnetzeltes

mit Champignonrahmsauce & Rösti

35.00

Hohrückenfilet

vom Charolais-Rind AOP mit Kräuterbutter & Pommes Frites

40.50

Cordon bleu vom Schwein (300g)

gefüllt mit Beinschinken & Schlossbergerkäse, Pommes Frites

30.50

Schweinsrahmschnitzel

mit Champignonrahmsauce & Butternudeln

27.50

Kichererbsen Burger (vegetarisch)

mit Ziegenkäse, rassissem Zwetschgenquark & Pommes Frites

27.50

Tramdepot Beef Burger

vom Charolais-Rind AOP mit Brustrami (gegartes Rindfleisch)

& rauchiger BBQ-Whisky-Sauce, Pommes Frites

29.00 mit Käse plus 1.00

BEILAGEN

Gemüse 3.50

Spiegelei 2.50

Gebratene Speckstreifen 2.50

WIR EMPFEHLEN

{11.00 - 14.00 & 18.00 - 22.00}

FRÜHSOMMER

FLAMMKUCHEN

der Klassische

Flammkuchen-Creme, Zwiebeln & Speck
18.50

der Sommerliche

Flammkuchen-Creme, Frühlingszwiebeln & getrockneten Tomaten
19.50

der Nordische

Flammkuchen-Creme, Frühlingszwiebeln & Rauchlachs
22.50

Pulled Pork Burger

mit gebratenem Speck & Coleslaw Salat,
rauchiger BBQ-Whisky-Sauce & Pommes Frites
28.50

Season

Gaucht Burger

mit argentinischem Rindshuftplätzli, gebratenem Speck,
Coleslaw Salat, rauchiger BBQ-Whisky-Sauce & Pommes Frites
36.50

Season

Lammfilets (rosa)

mit Minzenjus, Hummus & Süsskartoffeln
33.50

Season

Riesencrevetten

mit Avocado, Tomatenwürfel, Chili, Zwiebeln & Pommes Frites
28.50

Season

Knuspriger Schweinebauch

bei Niedertemperatur gegart
mit BBQ-Whisky-Sauce & Pommes Frites
27.50

Season


Gebratenes Doradenfilet

mit Rucola, Chimichurri & Süsskartoffeln
28.50

Season

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 

ALLERGIKER & VEGANER

Bitte verlangen Sie unsere Spezialkarte.

WEIN & BIER

{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 2018 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 |
| 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 |
| Syrah „Selection T“ du Valais AOC 2016 Domaines Rouvinez, Wallis, Schweiz <i>Syrah / vollmundig, nachhaltig, würzig, fruchtig</i> | 8.80 | 55.00 |

75 CL FLASCHE TRAM-BIER

Es het solangs het!

| | |
|--|-------|
| Tram Sour Nr. 1 Barrel Aged Smoked Sour Porter, Vol. alc. 6.5% <i>Komplex, feine Säure, leichter Rauch-Holzcharakter</i> | 30.00 |
| Tram Sour Nr. 2 Barrel Aged Beer Raspberry Sour, Vol. alc. 7.5% <i>Fruchtig, Himbeere, feine Säure</i> | 35.00 |
| Triple Belgisches Starkbier, Vol. alc. 9.2% <i>Honig, Mandeln, Birne, Banane & Muskat</i> | 27.00 |