



# UNSERE GERICHTE

{11.00 - 23.15}

## SUPPEN

### Ungarische Gulaschsuppe

11.50

### Spicy prawn soup

rassige Weisswein-Fischsuppe mit Rotlachswürfeln & Crevetten

11.50

## SALATE

### Mounties Salad

Eisbergsalat mit geräuchertem Rotlachs aus Wildfang

an fruchtigem Zitrus-Dressing & Thymian-Pancake

15.50 / 28.50

### Smoked Sockeye Salmon (kalt serviert)

geräucherter Rotlachs aus Wildfang,

serviert mit Toast, Butter & Meerrettichschaum

60g 21.00 / 120g 37.50

### Ocean Bay Salad

Crevetten & Avocado mit Thymian-Pancake

an fruchtiger Cocktailsauce

15.50

### 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** - gebratene Lachstranche 28.50

### 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 Chilisaucе 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“

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

## 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

### 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, rassicem 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

**Gemüse** 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}

### KANADA WOCHEN

#### FLAMMKUCHEN

##### der Klassische

Flammkuchen-Creme, Zwiebeln & Speck  
18.50

##### der Winterliche

Flammkuchen-Creme, Raclettekäse & Birnenschnitze  
22.50

##### Trapper's Chili

Rindsgehacktes mit Bohnen  
Wildreis-Mix & Thymian-Pancake  
23.50

##### Pork Belly

knuspriger Schweinebauch bei Niedertemperatur gegart  
27.50

##### 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

##### Sockeye Salmon


gebratene Rotlachs-Tranche aus Wildfang  
37.00

##### Bison Burger „Canadian Style“ (medium)

mit Chili, Käse, Brustrami (gegartes Rindfleisch), 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

#### 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
Pinot Grigio VQA  Pillitteri Estate Winery, Ontario, Kanada <i>Pinot Grigio / fruchtig, leicht</i>	6.60	40.50
Calliope Viognier VQA  Calliope Wines, British Columbia, Kanada <i>Viognier / lebendig, frisch, fruchtig</i>	7.40	46.00
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
Prosecco DOC Treviso Riva dei Frati, Cornuda, Italien <i>Glera / fruchtig, blumig, trocken</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 2017 Steiner Schernelz Village, Bern, Schweiz <i>Pinot Noir / ausgewogen, sanft</i>	7.80	48.50
Barbera d'Alba DOC 2016 Enzo Boglietti, Piemont, Italien <i>Barbera / fruchtig, intensiv, vollmundig, beerig</i>	8.20	51.00
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
„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 &amp; 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