



# UNSERE GERICHTE

{11.00 - 23.15}

## SUPPEN

### Ungarische Gulaschsuppe

11.50

### Gerstensuppe

mit Siedfleisch

11.50

Saison

## SALATE

### Bunter Wintersalat

mit gerösteten Haferflocken & Dörrfrüchten

an Joghurtdressing

9.80 / 14.50

Saison

### Äpler Salat

bunt gemischter Saisonsalat mit Trockenfleisch & Hobelkäse

an Joghurtdressing

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 La Bouse (Weichkäse) 10.50

mit Brustrami (gegartes Rindfleisch) 12.50

### Weisswurst im Sud (2 x 80g)

mit süßem Händlmaier Senf & Laugenbretzel

17.00

### Eisbein (Schweinschaxe)

mit Brot & Senf

21.00

Saison

### 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, rassissem 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}

## SCHWEIZER SPEZIALITÄTEN

### FLAMMKUCHEN

#### der Klassische

Flammkuchen-Creme, Zwiebeln & Speck  
18.50

#### der Winterliche

Flammkuchen-Creme, Raclettekäse & Birnenschnitze  
22.50

#### Pastetli

Kalbfleischkügelchen & Milken an Champignonsauce, Kartoffelstock  
27.00

Saison

#### Treberwurst vom Schwein

mit Marc (Tresterbrand) vom Bielersee  
Salzkartoffeln, Dörrbohnen & Sauerkraut  
23.00

Saison

#### Riz Casimir

Poulet-Curry mit Jasminreis & Früchten  
27.50

Saison

#### Irish Beef Entrecôte (200g / rosa)

mit Kräuterbutter & Pommes Frites  
48.00

Saison

#### Forellenfilets Zuger Art

mit Kräuterrahmsauce & Trockenreis  
26.00

Saison

#### Kalbszunge

mit Kapernsauce, Kartoffelstock, Dörrbohnen & Sauerkraut  
25.50

Saison

#### Rippli & Speck

Kartoffelstock, Dörrbohnen & Sauerkraut  
24.50

Saison

#### Hackbraten (Rind & Schwein)

mit Kräuterjus, Kartoffelstock, Dörrbohnen & Sauerkraut  
25.00

Saison

#### Siedfleisch & Markbein

Salzkartoffeln, Dörrbohnen & Sauerkraut  
40.50

Saison


#### Berner Platte zum Teilen

Rippli, Speck, Siedfleisch, Markbein, Treberwurst  
Salzkartoffeln, Dörrbohnen & Sauerkraut  
pro Person 38.00

Saison

## 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 & Cashewnüsse

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 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>	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 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
Giné Giné Priorat DOCa 2016 Buil & Giné, Katalonien, Spanien <i>Garnacha, Cariñena / körperreich, fruchtig</i>	8.20	51.00
„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