



UNSERE GERICHTE

{11.00 - 23.15}

SUPPEN

Zwiebelsuppe

mit Käsetoast
11.50

Pilzrahmsuppe

mit Grappa verfeinert
9.50

Saison

SALATE

Herbstsalat

mit Artischocken & Trauben an Honigdressing
9.50 / 14.50

Saison

Tramdepot Salate

Blattsalat mit Brotcroûtons an Hausdressing

Poulet - tranchierte Pouletbrust mit Zwiebeln 21.50

Kichererbsen - Kichererbsen Tätschli mit Ziegenkäse 22.50

Riesengrillen - grillierte Riesengrillen 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

„Provençale“

Himalaya-Salz, Pfeffer & Thymianöl
mit Toast & Butter

70g 21.50 / 130g 31.50

mit Cognac, Calvados oder Whisky 3.50

WARME 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

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

BURGER

Tramdepot Beef Burger

vom Charolais-Rind AOP mit Brustrami (gegartes Rindfleisch)
& rauchiger BBQ-Whisky-Sauce, Pommes Frites
29.00 mit Käse plus 1.00

Kichererbsen Burger (vegetarisch)

mit Ziegenkäse, rassigem Zwetschgenquark & Pommes Frites
27.50

BEILAGEN

Gemüse 3.50

Spiegelei 2.50

Gebratene Speckstreifen 2.50

WIR EMPFEHLEN

{11.00 - 14.00 & 18.00 - 22.00}

HERBSTLICH BUNT

FLAMMKUCHEN

der Klassische

mit Flammkuchen-Creme, Zwiebeln & Speck
18.50

Season

Hubertus

mit Flammkuchen-Creme & Pilzen
23.50

Season

Wildschweinplatte zum Teilen

Braten aus dem Oklahomaofen, Ragout,
Bolognese mit frischen Pilzen & Butternudeln
pro Person 39.00

Season

Wildschweinsteak

mit Landrauschschinken & Wacholder-Salbeisauce
Butternudeln
31.00

Season

Penne al cinghiale

mit würziger Wildschweinbolognese
24.00

Season

Wildschweinragout nach Toskanischer Art

mit frischen Pilzen & Butternudeln
29.50

Season

Wildschweinbraten aus dem Oklahomaofen

mit kräftiger Rotweinsauce & Pinienkernen
Butternudeln
31.00

Season

Wolfsbarschfilet

mit frischen Pilzen & Jasminreis
31.00

Season


Penne ai funghi

mit Ragout aus frischen Pilzen
24.50

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
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, Ciliegiolo, 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