



11.00 - 20.00

Suppe

Sauerkrautsuppe ^{A, E, G, L, O} 10.5
mit Saucisson, Kartoffeln & Crème fraîche

Salate

Tramdepot Salat ^{A, B, C, E, F, G, H, L, M, N, O}
Bunt gemischter Salat mit Kichererbsen & Knoblauchbrot
an Hausdressing

Poulet - tranchierte Pouletbrust 24.5
mit Basilikumpesto

Ziegenkäse - karamellierter Ziegenkäse  23.5

Riesencrevetten - grillierte Riesencrevetten 25.5

Grüner Saisonsalat  ^{A, C, E, F, G, H, L, M, N, O} 10.8
mit Croûtons an Hausdressing

Bunt gemischter Saisonsalat  ^{A, C, E, F, G, H, L, M, N, O} 11.8
mit Croûtons an Hausdressing

Passend zum Bier

Laugenbretzel ^{A, C, G} 5.0
mit Chili-Sauce ^{C, F, M, O} 1.5
mit süßem Händlmaier Senf ^M 1.5
mit Butterportion ^G 0.5

Weisswurst im Sud (2 x 80g) ^{A, C, G, M} * 18.0
mit süßem Händlmaier Senf & Laugenbretzel

 vegetarisch

 vegan

* Diese Speisen können auch gluten- & / oder laktosefrei
bestellt werden

Flammkuchen

der Klassische ^{A, G} 20.0
mit Flammkuchen-Creme, Zwiebeln & Speck

der Winterliche  ^{A, G} 23.5
mit Flammkuchen-Creme, Raclettekäse & Birnen

der Nordische ^{A, D, G} 22.5
mit Flammkuchen-Creme, jungen Zwiebeln
& Rauchlachs

Rindstatar

„Tramdepot klassisch“ ^{A, G, M, O} * 70g 23.0 / 130g 33.0
mit Toast & Butter oder 2 gluten-
& laktosefreien Brötchen

„Oliva“ (Himalaya-Salz, Pfeffer & Olivenöl) ^{A, G, H, M, O} *
mit Toast & Butter oder 2 gluten-
& laktosefreien Brötchen

mit Cognac, Calvados oder Whisky plus 3.5

Burger

Tramdepot Beef Burger ^{A, F, M, N, O} 31.0
Burger vom Charolais-Rind AOP
mit Brustrami (gegartes Rindfleisch)
& rauchiger BBQ-Whisky Sauce, Pommes Frites
mit Käse ^G plus 1.0

Vegan Burger (auf Soja-Basis)  ^{A, F, L, N, O} 29.0
mit Sellerie- & Eisbergsalat, Randen, Baumnüssen,
Kräutersauce & Pommes Frites

Zusatz

Gluten- & laktosefreie Brötchen (2 Stück) 2.5

A - Glutenhaltige Getreide & daraus gewonnene Erzeugnisse
B - Krebstiere & daraus gewonnene Erzeugnisse
C - Eier von Geflügel & daraus gewonnene Erzeugnisse
D - Fisch & daraus gewonnene Erzeugnisse (ausser Fischgelatine)
E - Erdnüsse & daraus gewonnene Erzeugnisse
F - Soja (-bohnen) & daraus gewonnene Erzeugnisse
G - Milch von Säugetieren & Milcherzeugnisse
H - Schalenfrüchte & daraus gewonnene Erzeugnisse
L - Sellerie & daraus gewonnene Erzeugnisse
M - Senf & daraus gewonnene Erzeugnisse
N - Sesamsamen & daraus gewonnene Erzeugnisse
O - Schwefeldioxid & Sulfit
P - Lupinen & daraus gewonnene Erzeugnisse
R - Weichtiere & daraus gewonnene Erzeugnisse

11.00 - 14.00 & 17.30 - 20.00

Hausspezialitäten

Bauernbratwürste (Schwein) mit Sauerkraut, Brot & Senf * ^{A.G.M.O}	20.0
oder mit Zwiebelsauce & Rösti * ^{F.G.L.O}	24.0
Bauernrösti * ^{A.C.G}	22.0
mit Spiegelei, gerösteten Zwiebeln & Käse überbacken	
Emmentaler Rösti ^G	23.0
mit gebratenen Speckstreifen & Käse überbacken dazu Apfelmus	
Rinds Entrecôte (rosa & aufgeschnitten) ^{A.C.F.G.H.L.O}	44.5
auf Rucola, mit Tagliatelle & Parmesansauce	
Kalbsgeschnetzeltes ^{A.F.G.L.O}	36.0
mit Champignonrahmsauce & Rösti	
Soja-Geschnetzeltes * ^{F.G.L.O}	29.5
mit Gorgonzola-Birnsauce & Rösti	
Cordon bleu vom Schwein (300g) ^{A.C.G}	32.0
gefüllt mit Beinschinken & Schlossbergkäse Pommes Frites	
Schweinshaxe Braumeister Art ^{A.G.L}	29.5
mit kräftigem Rotweinjus, Pommes Frites & Gemüse	
Kalbs-Spare Ribs (ca. 500g) ^{A.F.M.O}	39.5
mit BBQ-Sauce & Pommes Frites	

Raclette Genuss mit eigenem Öfeli ^{G.M.O}	33.5
200g (8 Scheiben) Jumi-Käse assortiert (Nature, Chili, Wildkräuter & Rosa Pfeffer) serviert mit kleinen Kartoffeln, Cornichons, eingelegten roten Zwiebeln, Kürbis & Champignons	
50g (2 Scheiben) Jumi-Käse nach Wahl	plus 4.0

Weisswein & Schaumwein

	10cl	75cl
Chasselas Sélection AOC Steiner Schernelz Village, Bern, Schweiz <i>Chasselas / leicht, frisch, fruchtig</i>	7.4	46.0
Oro de Castilla Verdejo Hermanos del Villar, D.O. Rueda, Spanien <i>Verdejo / fruchtig, frisch</i>	7.0	43.5
Tariquet Côté Domaine du Tariquet, Côtes de Gascogne, Frankreich <i>Chardonnay & Sauvignon Blanc</i> <i>fruchtig, harmonisch, würzig</i>	7.4	46.0
Blanc de Noir (Federweisser) Steiner Schernelz Village, Bern, Schweiz <i>Pinot Noir - weiss abgepresst / spritzig, mineralisch</i>	7.9	49.0
Prosecco DOC Treviso Riva dei Frati, Cornuda, Italien <i>Glera / fruchtig, blumig, trocken</i>	7.9	49.0

Rotwein

Pinot Noir AOC 2019 Steiner Schernelz Village, Bern, Schweiz <i>Pinot Noir / ausgewogen, sanft</i>	8.5	53.0
Syrah „Selection T“ du Valais AOC 2016 Domaines Rouvinez, Wallis, Schweiz <i>Syrah / vollmundig, nachhaltig, würzig, fruchtig</i>	9.0	56.0
Nero d'Avola DOC 2016 Contrada Santa Anastasia, Erice, Italien <i>Nero d'Avola / rubinrot, brombeerig, vollmundig</i>	8.3	51.5
Ripasso della Valpolicella DOC 2016 Az. Agr. Giacomo Montresor, Venetien, Italien <i>Corvina, Rondinella, Molinara</i> <i>rubinrot, fruchtig, vollmundig</i>	8.8	54.0
Bolero IGT 2015 Podere Cascina, Bolgheri, Toskana, Italien <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i> <i>vollmundig, fruchtig, gehaltvoll</i>	8.0	50.0
Lo Petit de la Casa 2017 Trossos del Priorat, Katalonien, Spanien <i>Cabernet Sauvignon, Garnacha Negra</i> <i>fruchtig, würzig, frisch</i>	8.8	54.0
Giné Giné Priorat DOCa 2018 Buil & Giné, Katalonien, Spanien <i>Garnacha, Cariñena / körperreich, fruchtig</i>	9.2	57.0
Crasto Superior DOC Douro 2016 Quinta do Crasto, Gouvinhas, Douro, Portugal <i>Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousão</i> <i>frisch, jung, brombeerig & schokoladig</i>	7.5	47.0

Alle unsere Weine enthalten Sulfite
Jahrgangswechsel vorbehalten