



**11.00 - 20.00**

## Suppe

**Sauerkrautsuppe** 10.5  
mit Saucisson, Kartoffeln & Crème fraîche

## Salate

<b>Tramdepot Salat</b> Bunt gemischter Salat mit Kichererbsen & Knoblauchbrot an Hausdressing	
<b>Poulet</b> - tranchierte Pouletbrust mit Basilikumpesto	24.5
<b>Ziegenkäse</b> - karamellisierter Ziegenkäse	23.5
<b>Riesencrevetten</b> - grillierte Riesencrevetten	25.5
<b>Grüner Saisonsalat</b> mit Croûtons an Hausdressing	10.8
<b>Bunt gemischter Saisonsalat</b> mit Croûtons an Hausdressing	11.8

## Passend zum Bier

<b>Laugenbretzel</b>	5.0
mit Chili-Sauce	1.5
mit süßem Händlmaier Senf	1.5
mit Butterportion	0.5
<b>Weisswurst im Sud</b> (2 x 80g)	18.0
mit süßem Händlmaier Senf & Laugenbretzel	

vegetarisch

vegan

Bei Intoleranzen & Allergien scannen Sie bitte den QR-Code

## Flammkuchen

**der Klassische** 20.0  
mit Flammkuchen-Creme, Zwiebeln & Speck

**der Winterliche** 23.5  
mit Flammkuchen-Creme, Raclettekäse & Birnen

**der Nordische** 22.5  
mit Flammkuchen-Creme, jungen Zwiebeln & Rauchlachs

## Rindstatar

**„Tramdepot klassisch“** 70g 23.0 / 130g 33.0  
mit Toast & Butter

**„Oliva“** (Himalaya-Salz, Pfeffer & Olivenöl)  
mit Toast & Butter

mit Cognac, Calvados oder Whisky plus 3.5

## Burger

**Tramdepot Beef Burger** 31.0  
Burger vom Charolais-Rind AOP  
mit Brustrami (gegartes Rindfleisch)  
& rauchiger BBQ-Whisky Sauce, Pommes Frites  
mit Käse plus 1.0

**Vegan Burger** (auf Soja-Basis) 29.0  
mit Sellerie- & Eisbergsalat, Randen, Baumnüssen,  
Kräutersauce & Pommes Frites

## Tram-Bier to go

Erhältlich im 33cl Fläschli an der Bar - es het solangs het!

Tram-Helles	3.8
Tram-Märzen	3.9
Pale Ale	4.2
3006 Quartierbier	3.9
Ingwer Bier	4.2
Tropial IPA	4.5
Strolch	4.2
Imperial Stout	8.0

11.00 - 14.00 & 17.30 - 20.00

## Hausspezialitäten

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

<b>Raclette Genuss mit eigenem Öfeli</b>	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

## Suuser

Im Offenausschank	1dl	2dl	3dl
Suuser	2.2	4.4	6.6

## Weisswein & Schaumwein

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

## Rotwein

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

Alle unsere Weine enthalten Sulfite  
Jahrgangswchsel vorbehalten