



## Suppe

**Kartoffel-Petersilienwurzelsuppe**  10.5  
mit Noilly Prat & Rahm

## Salate

### Tramdepot Salat

Bunt gemischter Salat mit Kichererbsen & Knoblauchbrot an Hausdressing

**Poulet** - tranchierte Pouletbrust 24.5  
mit Basilikumpesto

**Ziegenkäse** - karamellierter Ziegenkäse  23.5

**Riesengrillen** - grillierte Riesengrillen 25.5

**Grüner Saisonsalat**  10.8  
mit Croûtons an Hausdressing

**Bunt gemischter Saisonsalat**  11.8  
mit Croûtons an Hausdressing

## Passend zum Bier

**Laugenbretzel** 5.0  
mit Chili-Sauce 1.5  
mit süßem Händlmaier Senf 1.5  
mit Butterportion 0.5

**Weisswurst im Sud** (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 Coleslaw, Eisbergsalat, Tomate, Zwiebeln, Gurke,  
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

Tram-Weizen 3.9

Pale Ale 4.2

Weihnachtsbier 4.2

New Zealand IPA 4.2

3006 Quartierbier 3.9

Ingwer Bier 4.2

Tropial IPA 4.5

Strolch 4.2

Imperial Stout 8.0

## 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) mit Pommes Frites & Kräuterbutter	45.5
<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> mit Champignonrahmsauce & Rösti	36.0
<b>Soja-Geschnetzeltes</b> 🌿 mit Paprika-Rahmsauce, Peperonistreifen, Zwiebeln, Champignons, Essiggurken & Rösti	29.5
<b>Cordon bleu vom Schwein</b> (300g) gefüllt mit Beinschinken & Schlossbergerkäse, Pommes Frites	32.0
<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
<b>Suuser</b>	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>Müller Thurgau</b> Steiner Schernelz Village, Bern, Schweiz <i>Müller Thurgau / fruchtig, erfrischend, lieblich</i>	7.3	45.5
<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>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>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>„E!“ Esencia, Finca Sa Pletassa DO 2016</b> Armero i Adrover, Felanitx, Mallorca, Spanien <i>Merlot / würzig, kräftig, vielschichtig</i>	9.3	61.0
<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  
Jahrgangswechsel vorbehalten