



{11.00 - 22.00}

Salate

Salat Bowls <small>A, B, D, E, F, H, L, M, N, O</small>	22.5
Blattsalat, Edamame, Couscous, Mais, Salatgurke, Karotten, Hummus, Süsskartoffeln, Tomaten & Rotkohl mit Sesam-Soja-Dressing	
mit Poulet	+5.0
mit Falafel	+4.0
mit geräuchertem Lachs	+6.0
mit Crevetten	+6.0

Saisonaler Blattsalat <small>A, C, E, F, G, H, L, M, N, O</small>	12.0
mit Hausdressing	

Chefsalat zum Teilen <small>A, C, E, F, G, H, L, M, N, O</small>	pro Person 11.0
Saisonaler Blattsalat mit Hausdressing	

{11.00 - 22.30}

Passend zum Bier

Laugenbretzel <small>A, C, G</small>	5.0
mit Chili-Sauce <small>C, F, M, O</small>	+1.5
mit süssem Händlmaier Senf ^M	+1.5
mit Butterportion ^G	+0.5

Laugenbretzel gefüllt <small>A, C, G, M, O</small>	
mit Schinken, Salami oder La Bouse (Weichkäse)	11.5
mit Brustrami (gegartes Rindfleisch)	13.5

Weisswurst im Sud (2 x 80g) [*] <small>A, C, G, M</small>	18.0
mit süssem Händlmaier Senf & Laugenbretzel	

Braumeisterplatte <small>A, G, M, O</small>	22.0
Fleischkäse, Brustrami (gegartes Rindfleisch), Trockenwurst, gekochter Schinken, La Bouse (Weichkäse), Schlossbergerkäse dazu Radieschen, Bierrettich, Brot & Senf grosse Portion für ca. 4 Personen	78.0

Zusatz

Gluten- & laktosefreie Brötchen (2 Stück)	2.5
--	-----

{11.00 - 22.00}

Flammkuchen

der Klassische <small>A, G</small>	20.5
mit Flammkuchen-Creme, Zwiebeln & Speck	

der Kunterbunte ^A	20.5
mit Tomatensauce, Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten, Rucola & grilliertem Gemüse	

der Nordische <small>A, D, G</small>	23.0
mit Flammkuchen-Creme, Frühlingszwiebeln & Rauchlachs	

Hausspezialitäten

Märzen-Bierbratwurst (Schwein)	
mit Sauerkraut, Brot & Senf <small>A, G, M, O</small>	21.5
mit Zwiebelsauce & Rösti <small>A, F, G, L, O</small>	25.5

Bauernrösti [*] <small>A, C, G</small>	22.0
mit Spiegelei, gerösteten Zwiebeln & Käse überbacken	

Emmentaler Rösti ^G	23.0
mit gebratenen Speckstreifen & Käse überbacken dazu Apfelmus	

Burger

Tramdepot Beef Burger <small>A, F, M, N, O</small>	31.0
Burger vom Charolais-Rind AOP mit Brustrami (gegartes Rindfleisch) & BBQ-Whisky Sauce, Pommes Frites mit Käse	+1.0

Vegan Burger (auf Soja-Basis) <small>A, F, L, N, O</small>	29.0
mit Eisbergsalat, Coleslaw Salat, Tomate, Gurke Kräutermayo & Pommes Frites	

- 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 & Sulfite
- P - Lupinen & daraus gewonnene Erzeugnisse
- R - Weichtiere & daraus gewonnene Erzeugnisse

{11.00 - 22.00}

Tatar

	70g / 130g
Rindstatar „Tramdepot klassisch“ * ^{A,G,H,M,O} mit Toast & Butter	23.0 / 33.0
Rindstatar „Oliva“ * ^{A,G,H,M,O} Himalaya-Salz, Pfeffer & Olivenöl mit Toast & Butter	23.0 / 33.0
Tatar „Vegan“ (auf Ackerbohnen-Basis)  * ^{A,M,N,O} mit Vollkorntoast & Margarine	21.5 / 31.5
mit Cognac, Calvados oder Whisky	+3.5

{11.00 - 14.00 & 17.30 - 22.00}

Empfehlungen

Tomaten mit Schangnauer Büffelmozzarella  & Basilikumreis ^{A,C,E,F,G,H,L,M,N,O}	24.5
Salat Ramatuelle ^{B,D,G,H} mit gebratenen Riesencrevetten, Melone, Ananas, Pfersich, Aprikosen & Knoblauchbaguette	35.0
Roastbeefsteller (kalt) ^{A,C,E,F,G,H,L,M,N,O} mit Tartarsauce, Salat & Pommes	31.0
Swiss Black Angus Rinds-Flanksteak (180g) • ^{E,G,L,M,O} mit Chilivinaigrette, neuen Kartoffeln & Ofengemüse	36.5
Lammfilet (rosa) • ^{G,L,M,O} auf Himbeersenf mit Ricotta neue Kartoffeln & Ofengemüse	37.5
Cordon bleu vom Schwein (300g) ^{A,C,G} gefüllt mit Beinschinken & Schlossbergerkäse, Pommes Frites	32.0
Schweins-Spare-Ribs (500g) • ^{A,C,F,M,O} mit BBQ-Whisky- & Chilisauce, Pommes Frites	36.5
Limetten-Minze-Quadrolino  ^{A,E,G,H,O} mit Basilikum & Cashewnüsse	26.5

 vegetarisch  vegan

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

• Diese Speisen können auch mit Salat als Beilage bestellt werden

{Immer}

Weisswein & Schaumwein

	10cl	75cl
Chasselas Sélection AOC Steiner Schernelz Village, Bern, Schweiz <i>Chasselas / leicht, frisch, fruchtig</i>	7.4	46.0
Müller Thurgau Steiner Schernelz Village, Bern, Schweiz <i>Müller Thurgau / fruchtig, erfrischend, lieblich</i>	7.3	45.5
Tariquet Côté Domaine du Tariquet, Côtes de Gascogne, Frankreich <i>Chardonnay & Sauvignon Blanc</i> <i>fruchtig, harmonisch, würzig</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
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
Bolero IGT 2015 Podere Cascina, Bolgheri, Toskana, Italien <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i> <i>vollmundig, fruchtig, gehaltvoll</i>	8.0	50.0
Mompertone Monferrato rosso DOC 2017 Prunotto, Piemont, Italien <i>Barbera, Syrah / würzig, fruchtig, harmonisch</i>	7.8	48.0
Ripasso della Valpolicella DOC 2016 Az. Agr. Giacomo Montresor, Venetien, Italien <i>Corvina, Rondinella, Molinara / rubinrot, fruchtig, vollmundig</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