



{11.00 - 22.00}

Suppe

Kürbis-Kokosnusscreme-Suppe ^{A,O} 9.5
mit Kürbiskernen & Kürbiskernöl

Salate

Nüsslersalat ^{A,C,E,F,G,H,L,M,N,O} 11.5

mit gehacktem Ei & Croûtons
an Frenchdressing

mit gebratenen Speckwürfeln +2.0

Herbst Schüssel ^{A,C,E,F,G,H,L,M,N,O} 14.5

Nüsslersalat

mit Apfelstücken, Nüsse, Pilze & Croûtons
an Frenchdressing

mit gebratenen Speckwürfeln +2.0

Saisonaler Blattsalat ^{A,C,E,F,G,H,L,M,N,O} 10.5

mit karamellisierten Trauben, Walnüssen
& Croûtons an Hausdressing

Chefsalat zum Teilen ^{A,C,E,F,G,H,L,M,N,O} pro Person 9.5

Saisonaler Blattsalat mit karamellisierten
Trauben, Walnüssen & Croûtons an Hausdressing

Wildterriner ^{A,C,G,O} 19.5

mit Birnenschutney & Preiselbeerschaum
dazu Brioche

Gemüse Carpaccio ^{A,C,G,O} 18.5

mit hausgemachter Kräutervinaigrette,
Parmesanspäne & Kräuterbutter-Baguette

{11.00 - 22.30}

Passend zum Bier

Laugenbretzel ^{A,C,G} 5.0

mit Chili-Sauce ^{C,E,M,O} +1.5

mit süßem Händlmaier Senf ^M +1.5

mit Butterportion ^G +0.5

Laugenbretzel gefüllt ^{A,C,G,M,O} 11.5

mit Schinken, Salami oder La Bouse (Weichkäse)

mit Brustrami (gegartes Rindfleisch) 13.5

Weisswurst im Sud (2 x 80g) ^{A,C,G,M} 18.5

mit süßem Händlmaier Senf & Laugenbretzel

Braumeisterplatte ^{A,G,M,O} 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 ^{A,G} 20.5
mit Flammkuchen-Creme, Zwiebeln, Speck & Schnittlauch

der Herbstliche ^{A,G} 23.5

mit Flammkuchen-Creme, roten Zwiebeln,
frischen Mischpilzen & Schnittlauch

der Hirsch ^{A,G} 25.5

mit Flammkuchen-Creme, roten Zwiebeln,
Lauch, Preiselbeeren & Hirsch-Rohschinken

Hauspezialitäten / Burger

Märzen-Bierbratwurst (Schwein)

mit Sauerkraut, Brot & Senf ^{A,M,O} 21.5

mit Zwiebelsauce & Rösti ^{A,F,L,O} 25.5

Hirschbratwurst ^{A,C,G,L,O} 25.5

mit Wildjus, Quarkspätzli & Rotkohl

Bauernrösti ^{A,C,G} 22.0

mit Spiegelei, gerösteten Zwiebeln & Käse überbacken

Emmentaler Rösti ^G 23.0

mit gebratenen Speckstreifen & Käse überbacken
dazu Apfelmus

Gemüserösti ^G 23.0

mit Käse überbacken

Spätzlipfanne ^{A,C,G} 24.5

mit Speck, gerösteten Zwiebeln & Käse überbacken

mit Pilzen & Käse überbacken 24.5

mit Gemüse & Käse überbacken 23.5

Tramdepot Beef Burger ^{A,F,M,N,O} 31.0

Burger vom Charolais-Rind AOP mit Brustrami (gegartes

Rindfleisch), Zwiebeln, Tomate, Essiggurke

BBQ-Whisky Sauce & Pommes Frites

mit Käse ^G +1.5

Reh Burger ^{A,M,N,O} 33.5

Eisbergsalat, mariniertes Rotkabis, Tomate,

Essiggurke, Röstzwiebeln, Preiselbeerconfit,

Pommery Senfsauce & Pommes Frites

mit Käse ^G +1.5

Vegan Burger (auf Soja-Basis) ^{A,F,L,M,N,O} 29.0

mit Eisbergsalat, Coleslaw Salat, Tomate, Essiggurke

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, M, O} mit Toast & Butter	23.0 / 33.0
Rindstatar „Kräuter“ ^{A, G, O} Koriander, Kerbel, Petersilie, Himalaya-Salz & hausgemachtes Kräuter-Olivenöl mit Toast & Butter	24.0 / 34.0
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

Schweinshaxe aus dem Ofen ^{A, L, M, O} mit Biersauce, Rosmarinkartoffeln & Sauerkraut	36.5
Rindsentrecôte Café de Paris (rosa / 200g) ^{A, B, D, E, F, G, H, L, M, N, O} mit Pommes Frites	39.5
mit extra Gemüse	+3.5
Cordon bleu vom Schwein (300g) ^{A, C, G} gefüllt mit Beinschinken & Schlossbergkäse mit Pommes Frites	32.5
Rehschnitzel Jäger Art (180g) ^{A, C, E, F, G, H, L, N, O} mit Wildrahmsauce, Perlzwiebeln, Pilze & Croûtons *	41.5
Rehpfeffer nach Grossmutter Art ^{A, C, E, F, G, H, L, N, O} mit Perlzwiebeln, Speck & Croûtons *	31.5
Hirschentrecôte (rosa / 200g) ^{L, O} mit Wildjus *	39.5
Wildplatte zum Teilen ^{A, C, E, F, G, H, L, N, O} pro Person Rehschnitzel, Rehpfeffer & Hirschbratwurst *	45.5
* dazu gibts: Quarkspätzli, Rotkohl, Rosenkohl, Kürbis, karamellierte Marroni & Büschelbirne	
Belper Lachsforellenfilet ^{D, G, L, M, O} mit Dill-Dijon-Senfsauce Rosmarinkartoffeln & Herbstgemüse	38.5
Herbstteller ^{A, C, G, L, O} mit Steinpilzsauce, Quarkspätzli, Rotkohl, Rosenkohl, Kürbis, karamellierte Marroni & Büschelbirne	31.5
Herbstliche Ravioli ^{A, C, E, G, H, L} mit Ricotta-Nussfüllung, Kürbisnuss-Butter dazu Rucola, geröstete Walnüsse & Parmesanspäne	27.5

{Immer}

Weisswein & Schaumwein

	10cl	75cl
Chasselas Sélection AOC Steiner Schernelz Village, Bern, Schweiz <i>Chasselas / leicht, frisch, fruchtig</i>	7.4	46.0
Chardonnay du Valais AOC Niklaus Wittwer, Wallis, Schweiz <i>Chardonnay / fruchtig, leichter Vanilleduft</i>	7.3	45.0
Tariquet Côte 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
Baiocco DOC Guido Brivio, Tessin, Schweiz <i>Merlot / intensiv, harmonisch, ausgewogen, reife Beeren</i>	8.4	52.5
Bolero IGT 2015 Podere Cascina, Bolgheri, Toskana, Italien <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i> <i>vollmundig, fruchtig, gehaltvoll</i>	8.0	50.0
Ripasso della Valpolicella DOC 2017 Az. Agr. Giacomo Montresor, Venetien, Italien <i>Corvina, Rondinella, Molinara / rubinrot, fruchtig, vollmundig</i>	8.8	54.0
Lo Petit de la Casa 2018 Trossos del Priorat, Katalonien, Spanien <i>Cabernet Sauvignon, Garnacha Negra / 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

 vegetarisch

 vegan

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

Alle unsere Weine enthalten Sulfite
Jahrgangswechsel vorbehalten