



{11.00 - 22.00}

## Salate

<b>Salat Bowls</b>	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

<b>Saisonaler Blattsalat</b>	12.0
mit Hausdressing	

<b>Chefsalat zum Teilen</b>	pro Person 11.0
Saisonaler Blattsalat mit Hausdressing	

{11.00 - 22.30}

## Passend zum Bier

<b>Laugenbretzel</b>	5.0
mit Chili-Sauce	+1.5
mit süssem Händlmaier Senf	+1.5
mit Butterportion	+0.5

<b>Laugenbretzel gefüllt</b>	
mit Schinken, Salami oder La Bouse (Weichkäse)	11.5
mit Brustrami (gegartes Rindfleisch)	13.5

<b>Weisswurst im Sud</b> (2 x 80g)	18.0
mit süssem Händlmaier Senf & Laugenbretzel	

<b>Braumeisterplatte</b>	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

{11.00 - 22.00}

## Flammkuchen

<b>der Klassische</b>	20.5
mit Flammkuchen-Creme, Zwiebeln & Speck	

<b>der Kunterbunte</b>	20.5
mit Tomatensauce, Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten, Rucola & grilliertem Gemüse	

<b>der Nordische</b>	23.0
mit Flammkuchen-Creme, Frühlingszwiebeln & Rauchlachs	

## Hauspezialitäten

<b>Märzen-Bierbratwurst</b> (Schwein)	
mit Sauerkraut, Brot & Senf	21.5
mit Zwiebelsauce & Rösti	25.5

<b>Bauernrösti</b>	22.0
mit Spiegelei, gerösteten Zwiebeln & Käse überbacken	

<b>Emmentaler Rösti</b>	23.0
mit gebratenen Speckstreifen & Käse überbacken dazu Apfelmus	

## Burger

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

<b>Vegan Burger</b> (auf Soja-Basis)	29.0
mit Eisbergsalat, Coleslaw Salat, Tomate, Gurke Kräutermayo & Pommes Frites	

vegetarisch

vegan

Bei Intoleranzen & Allergien scannen Sie bitte den QR-Code auf Ihrem Tisch

{11.00 - 22.00}

## Tatar

	70g / 130g
<b>Rindstatar „Tramdepot klassisch“</b> mit Toast & Butter	23.0 / 33.0
<b>Rindstatar „Oliva“</b> Himalaya-Salz, Pfeffer & Olivenöl mit Toast & Butter	23.0 / 33.0
<b>Tatar „Vegan“</b> (auf Ackerbohnen-Basis)  mit Vollkorntoast & Margarine	21.5 / 31.5
mit Cognac, Calvados oder Whisky	+3.5

{11.00 - 14.00 & 17.30 - 22.00}

## Empfehlungen

<b>Tomaten mit Schangnauer Büffelmozzarella</b>  & Basilikummeis	24.5
<b>Salat Ramatuelle</b> mit gebratenen Riesencrevetten, Melone, Ananas, Pfersich, Aprikosen & Knoblauchbaguette	35.0
<b>Roastbeefsteller</b> (kalt) mit Tartarsauce, Salat & Pommes	31.0
<b>Swiss Black Angus Rinds-Flanksteak</b> (180g / rosa)  mit Chilivinaigrette, neuen Kartoffeln & Ofengemüse	36.5
<b>Lammfilet</b> (rosa)  auf Himbeersenf mit Ricotta neue Kartoffeln & Ofengemüse	37.5
<b>Cordon bleu vom Schwein</b> (300g) gefüllt mit Beinschinken & Schlossbergerkäse, Pommes Frites	32.0
<b>Schweins-Spare-Ribs</b> (500g)  mit BBQ-Whisky- & Chilisauce, Pommes Frites	36.5
<b>Limetten-Minze-Quadrolino</b>  mit Basilikum & Cashewnüsse	26.5

• Diese Speisen können auch mit Salat als Beilage bestellt werden

{Immer}

## 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>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>Oro de Castilla Verdejo</b> Hermanos del Villar, D.O. Rueda, Spanien <i>Verdejo / fruchtig, frisch</i>	7.0	43.5
<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>Bolero IGT 2015</b> Podere Cascina, Bolgheri, Toskana, Italien <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i> <i>vollmundig, fruchtig, gehaltvoll</i>	8.0	50.0
<b>Mompertone Monferrato rosso DOC 2017</b> Prunotto, Piemont, Italien <i>Barbera, Syrah / würzig, fruchtig, harmonisch</i>	7.8	48.0
<b>Ripasso della Valpolicella DOC 2016</b> Az. Agr. Giacomo Montresor, Venetien, Italien <i>Corvina, Rondinella, Molinara / rubinrot, fruchtig, vollmundig</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