





{11.00 - 22.00}

Suppe


Kürbis-Kokosnusscreme-Suppe  9.5
mit Kürbiskernen & Kürbiskernöl

Salate

Nüsslersalat 11.5
mit gehacktem Ei & Croûtons 
an Frenchdressing
mit gebratenen Speckwürfeln +2.0

Herbst Schüssel 14.5
Nüsslersalat
mit Apfelstücken, Nüssen, Pilzen & Croûtons 
an Frenchdressing
mit gebratenen Speckwürfeln +2.0

Saisonaler Blattsalat  10.5
mit karamellisierten Trauben, Walnüssen
& Croûtons an Hausdressing


Chefsalat zum Teilen  pro Person 9.5
Saisonaler Blattsalat mit karamellisierten
Trauben, Walnüssen & Croûtons an Hausdressing

Wildterriner 19.5
mit Birnenschutney & Preiselbeerschaum
dazu Brioche

Gemüse Carpaccio  18.5
mit hausgemachter Kräutervinaigrette,
Parmesanspänen & Kräuterbutter-Baguette

{11.00 - 22.30}

Passend zum Bier

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

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

Weisswurst im Sud (2 x 80g) 18.5
mit süßem Händlmaier Senf & Laugenbretzel

Braumeisterplatte 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

der Klassische 20.5
mit Flammkuchen-Creme, Zwiebeln, Speck & Schnittlauch

der Herbstliche  23.5
mit Flammkuchen-Creme, roten Zwiebeln,
frischen Mischpilzen & Schnittlauch

der Hirsch 25.5
mit Flammkuchen-Creme, roten Zwiebeln,
Lauch, Preiselbeeren & Hirsch-Rohschinken

Hauspezialitäten

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

Hirschbratwurst 25.5
mit Wildjus, Quarkspätzli & Rotkohl

Bauernrösti  22.0
mit Spiegelei, gerösteten Zwiebeln & Käse überbacken

Emmentaler Rösti 23.0
mit gebratenen Speckstreifen & Käse überbacken
dazu Apfelmus

Gemüserösti  23.0
mit Käse überbacken

Spätzlipfanne
mit Speck, gerösteten Zwiebeln & Käse überbacken 24.5
mit Pilzen & Käse überbacken  24.5
mit Gemüse & Käse überbacken  23.5

Burger

Tramdepot Beef Burger 31.0
Burger vom Charolais-Rind AOP
mit Brustrami (gegartes Rindfleisch), Zwiebeln, Tomate,
Essiggurke, BBQ-Whisky Sauce & Pommes Frites
mit Käse +1.5

Reh Burger 33.5
Eisbergsalat, mariniertes Rotkohl, Tomate,
Essiggurke, Röstzwiebeln, Preiselbeerconfit,
Pommery Senfsauce & Pommes Frites
mit Käse +1.5

Vegan Burger (auf Soja-Basis)  29.0
Eisbergsalat, Coleslaw Salat, Tomate, Essiggurke
Kräutermayo & Pommes Frites

 vegetarisch  vegan

Bei Intoleranzen & Allergien verlangen Sie bitte
unsere Spezialkarte

{11.00 - 22.00}

Tatar

	70g / 130g
Rindstatar „Tramdepot klassisch“ mit Toast & Butter	23.0 / 33.0
Rindstatar „Kräuter“ Koriander, Kerbel, Petersilie, Himalaya-Salz & hausgemachtes Kräuter-Olivenöl mit Toast & Butter	24.0 / 34.0
Tatar „Vegan“ (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

Schweinshaxe aus dem Ofen mit Biersauce, Rosmarinkartoffeln & Sauerkraut	36.5
Rindsentrecôte Café de Paris (rosa / 200g) mit Pommes Frites	39.5
mit extra Gemüse	+3.5
Cordon bleu vom Schwein (300g) gefüllt mit Beinschinken & Schlossbergkäse mit Pommes Frites	32.5
Rehschnitzel Jäger Art (180g) mit Wildrahmsauce, Perlzwiebeln, Pilzen & Croûtons *	41.5
Rehpfeffer nach Grossmutter Art mit Perlzwiebeln, Speck & Croûtons *	31.5
Hirschentrecôte (rosa / 200g) mit Wildjus *	39.5
Wildplatte zum Teilen pro Person Rehschnitzel, Rehpfeffer & Hirschbratwurst *	45.5

* dazu gibts: Quarkspätzli, Rotkohl, Rosenkohl, Kürbis,
karamellierte Marroni & Büschelbirne

Belper Lachsforellenfilet mit Dill-Dijon-Senfsauce Rosmarinkartoffeln & Herbstgemüse	38.5
Herbststeller  mit Steinpilzsauce, Quarkspätzli, Rotkohl, Rosenkohl, Kürbis, karamellierte Marroni & Büschelbirne	31.5
Herbstliche Ravioli  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 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
Baiocco DOC 2019 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

Unsere Weine enthalten Sulfite. Jahrgangswechsel vorbehalten

Suuser / Cidre

Im Offenausschank	1dl	2dl	3dl
Suuser	2.2	4.4	6.6
Cidre vo Bärn	7.0		