



## UNSERE GERICHTE

{11.00 - 23.15}

### SUPPEN

Ungarische Gulaschsuppe	11.50
Pilzrahmsuppe mit Grappa verfeinert	9.50

Saison

### SALATE & VORSPEISEN

Grüner Saisonsalat mit Brotcroûtons an Hausdressing	8.80
Bunt gemischter Saisonsalat mit Brotcroûtons an Hausdressing	9.80
Herbstsalat mit Artischocken & Trauben an Honigdressing	9.50
Bären Salat in der Schüssel (ab 2 Personen) grüner Blattsalat mit Brotcroûtons an Hausdressing	p.P. 8.30
Chef Salat in der Schüssel (ab 2 Personen) bunt gemischter Saisonsalat mit Brotcroûtons an Hausdressing	p.P. 9.30
Wildschweinrohschinken auf Rucola mit marinierten Oliven serviert mit Knoblauchbrot	16.50
Tramdepot Salat - Poulet tranchierte Pouletbrust auf Blattsalat mit Zwiebeln & Brotcroûtons	19.50
Tramdepot Salat - Linsen Tätschli (Galette) Linsen Tätschli auf Blattsalat mit Currysauce & Brotcroûtons	19.50
Tramdepot Salat - Riesencrevetten grillierte Riesencrevetten mit Knoblauch auf Blattsalat & Brotcroûtons	21.50

Saison

Saison

### PASSEND ZUM BIER

Laugenbretzel warm serviert	4.50
mit Chili Sauce oder süßem Händlmaier Senf	1.50
mit Butterportion	0.50
Laugenbretzel gefüllt mit Schinken	10.50
mit Salami	10.50
mit Brie	10.50
mit Parmaschinken & Rucola	12.50
Weisswurst im Sud (2 x 80g) mit süßem Händlmaier Senf & Laugenbretzel	17.00

### KALTE HAUSSPEZIALITÄTEN

<b>RINDSTATAR</b>	
„Tramdepot klassisch“ mit Toast & Butter	70g 20.50 / 130g 30.50
„Le Pépin“ Himalaya-Salz, Pfeffer & Traubenkernöl mit Toast & Butter	70g 20.50 / 130g 30.50
mit Cognac, Calvados oder Whisky	3.50
Braumeisterplatte auf dem Holzbrett Fleischkäse, Mostbröckli, Hauswurst, Greyerzer & Hüttenkäse mit Kräutern dazu Radieschen, Bierrettich, Brot & Senf	20.50
Grosse Portion (für ca. 4 Personen)	75.00

### WARME HAUSSPEZIALITÄTEN

Bauernbratwürste (Schwein) mit Sauerkraut, Brot & Senf oder mit Zwiebelsauce & Rösti	17.50 21.50
Hausgemachte Spätzli mit mediterranem Gemüse & Käse gratiniert	18.50
Hausgemachte Spätzli mit Speck, Zwiebeln & Käse gratiniert	19.50
Bauernrösti mit Spiegelei, gerösteten Zwiebeln & Käse überbacken	19.50
Emmentaler Rösti mit gebratenen Speckstreifen & Käse überbacken, dazu Apfelmus	20.50
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce & Rösti	35.00
Argentinisches Rindsfilet (160g) mit Kräuterbutter Pommes Frites & Marktgemüse	49.50
Schweinsrahmschnitzel mit Champignonrahmsauce & Butternudeln	27.50
Cordon bleu (Schwein) gefüllt mit Beinschinken & Greyerzer Pommes Frites & Marktgemüse	30.50
Tramdepot Linsen Burger (vegetarisch) Linsen Burger mit Currysauce & Kräuterquark Pommes Frites	26.00
Tramdepot Wildschwein Burger Burger vom Wildschwein mit gebratenem Speck & rauchiger BBQ-Whisky Sauce Pommes Frites	28.50
mit Käse plus	1.00
Tramdepot Beef Burger (medium) Burger vom Charolais-Rind AOC mit gebratenem Speck & rauchiger BBQ-Whisky Sauce Pommes Frites	28.50
mit Käse plus	1.00

Saison

## WIR EMPFEHLEN

{11.00 - 14.00 & 18.00 - 22.00}

## WEINE

{IMMER}

### HERBSTZEIT

<b>FLAMMKUCHEN</b>	
Klassisch mit Sauerrahm, Zwiebeln & Speck	18.50
Hubertus mit Sauerrahm & verschiedenen frischen Pilzen	22.50
Förster mit Sauerrahm, Rucola & Wildschweinrohschinken	21.50
<b>FLEISCH</b>	
Filei Calabresi Cinghiale mit würziger Wildschweinbolognese	24.00
Wildschweinsteak & Landrauchschen mit aromatischer Wacholder-Salbeisauce*	33.50
Wildschweinragout nach Toskanischer Art mit verschiedenen frischen Pilzen*	29.50
Wildschweinbraten aus dem Oklahomaofen mit kräftiger Rotweinsauce & Pinienkernen*	33.50
Kalbsleberli mit gerösteten Zwiebeln & Rösti	30.50
<b>FISCH</b>	
Gebratenes Wolfsbarschfilet (Loup de mer) mit verschiedenen frischen Pilzen*	33.50
<b>VEGETARISCH</b>	
Filei Calabresi mit Ragout aus verschiedenen frischen Pilzen	24.50
<b>WILDSCHWEINPLATTE AB 2 PERSONEN</b>	
Dreierlei vom Wildschwein: Braten aus dem Oklahomaofen, Ragout & Bolognese mit verschiedenen frischen Pilzen dazu Filei Calabresi	42.00

\* Zu diesen Gerichten servieren wir  
Filei Calabresi (italienische Nudelspezialität) & Herbstgemüse

### WOKGERICHTE

Beef Wok - gebratene argentinische Rindfleischstreifen mit Gaeng Keuwan Curry Jasminreis & Asia Gemüse	33.50
Sea Wok - Buntbarsch & Riesencrevetten mit Gaeng-Pha Curry Jasminreis & Asia Gemüse	29.50
Chicken Wok - gebratene Pouletbruststreifen mit Keu-Lai Kari Curry Jasminreis & Asia Gemüse	28.50
Gemüse Wok - Asia Gemüse & Cashewnüsse mit Keu-Lai Kari Curry dazu Jasminreis	24.50

Bitte verlangen Sie bei Bedarf unsere Karte  
für Allergiker & Veganer.

### WEISSWEIN & SCHAUMWEIN

	10cl	75cl
Chasselas Sélection AOC Steiner Schernelz Village, Bern, Schweiz <i>Chasselas / leicht, frisch, fruchtig</i>	7.10	43.50
Blanc du Valais „Selection T“ Niklaus Wittwer, Wallis, Schweiz <i>Pinot Blanc / goldgelb, ausgewogen, fruchtig</i>	7.60	47.50
Humagne Blanc du Valais AOC Niklaus Wittwer, Wallis, Schweiz <i>Humagne Blanc / erfrischend, mineralische Säure</i>	7.90	49.00
Languedoc AOC Hortus Classique Domaine de l'Hortus, Languedoc, Frankreich <i>Sauvignon Blanc, Viognier, Roussanne / fruchtig, spritzig</i>	7.30	44.50
Prosecco „Contessagiulia“ Extra Dry Contessa Giulia, Venetien, Italien <i>Glera / fruchtig, erfrischend, nussiges Aroma</i>	7.80	47.50

### ROTWEIN

Assemblage Tramdepot „Selection T“ 2014 Niklaus Wittwer, Wallis, Schweiz <i>Syrah, Merlot, Cabernet Franc / vollmundig, rotbeerig</i>	8.80	55.00
Humagne Rouge „Primus Classicus“ AOC 2015 Caves Orsat, Wallis, Schweiz <i>Humagne Rouge / fruchtig, blumig, kräftiges Aroma im Finale</i>	7.60	47.50
Pinot Noir AOC 2016 Steiner Schernelz Village, Bern, Schweiz <i>Pinot Noir / ausgewogen, sanft</i>	7.80	48.50
Baiocco DOC 2014 Guido Brivio, Tessin, Schweiz <i>Merlot / intensiv, harmonisch, ausgewogen, reife Beeren</i>	8.20	51.00
Languedoc AOC 2014 / 2015 Hortus Classique Rouge MD Domaine de l'Hortus, Languedoc, Frankreich <i>Syrah, Grenache, Mourvèdre / dunkle Beeren, vollmundig</i>	7.30	44.50
Maris Syrah Organic IGP 2015 Domaine des Comtes Méditerranéens, Minervois, Frankreich <i>Syrah / gehaltvoll, samtig-füllig mit pfeffrigem Akzent</i>	7.20	44.00
Dolcetto di Diano d'Alba 2012 / 2013 Claudio Alario, Piemont, Italien <i>Dolcetto / trocken, guter Körper, Beeren- &amp; Würzaromen</i>	8.00	49.50
Barbera d'Alba DOC 2014 Enzo Boglietti, Piemont, Italien <i>Barbera / fruchtig, intensiv, vollmundig, rotbeerig</i>	8.20	51.00
Ripasso della Valpolicella DOC 2015 Az. Agr. Giacomo Montresor, Venetien, Italien <i>Corvina, Rondinella, Molinara / rubinrot, fruchtig, vollmundig</i>	8.00	49.50
Bolero IGT 2013 Podere Cascina, Bolgheri, Toskana, Italien <i>Cabernet Sauvignon, Merlot / vollmundig, fruchtig, gehaltvoll</i>	7.50	46.50
Els Rojals BIO VT 2012 Es Verger, Mallorca, Spanien <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Mantonegro / voller Körper, rote &amp; dunkle Früchte, rauchig, würzig</i>	9.00	56.00