



UNSERE GERICHTE

{11.00 - 23.15}

SUPPEN

Ungarische Gulaschsuppe	11.50
Gazpacho Andaluz kalte spanische Gemüsesuppe mit Brotcroûtons	9.50

Saison

SALATE & VORSPEISEN

Grüner Saisonsalat mit Brotcroûtons an Hausdressing	8.80
Bunt gemischter Saisonsalat mit Brotcroûtons an Hausdressing	9.80
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

Sommerliche Blattsalate serviert mit *

*Käse- & Cervelatsalat mit Zwiebeln, Cornichons & frischen Sommerkräutern	17.50
*Insalata Caprese Tomaten, Mozzarella & frischer Basilikum mit Aceto Balsamico di Modena	18.50
*Salade Niçoise Bohnen, Zwiebeln, Eier, Tomaten, Peperoni, Thunfisch, Oliven & frische Sommerkräuter	19.50
*Griechischer Salat Fetakäse, Zwiebeln, Oliven, Tomaten, Peperoni, Gurken & frische Sommerkräuter	19.50

Saison

Saison

Saison

Saison

Tramdepot Salat - Poulet tranchierte Pouletbrust auf Blattsalat mit Zwiebeln & Brotcroûtons	19.50
Tramdepot Salat - Linsen Burger Linsen Burger auf Blattsalat mit Currysauce & Brotcroûtons	19.50
Tramdepot Salat - Riesencrevetten grillierte Riesencrevetten mit Knoblauch auf Blattsalat & Brotcroûtons	21.50

PASSEND ZUM BIER

Laugenbretzel warm serviert mit Chili Sauce oder süßem Händlmaier Senf mit Butterportion	4.50 1.50 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	17.00

KALTE HAUSSPEZIALITÄTEN

RINDSTATAR

„Tramdepot klassisch“
mit Toast & Butter

70g 20.50 / 130g 30.50

„La Tanche“
Himalaya-Salz, Pfeffer
& Olivenöl aus Frankreich
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

17.50

oder
mit Zwiebelsauce & Rösti

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 Rindfilet (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 Gaucho Burger
mit argentinischem Rindshuftplätzli,
gebratenem Speck, Coleslaw
& rauchiger BBQ-Whisky Sauce
Pommes Frites

36.00

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

WIR EMPFEHLEN

{11.00 - 14.00 & 18.00 - 22.00}

WEINE

{IMMER}

SOMMERLICHE GENÜSSE

FLAMMKUCHEN

der Herzhafte
mit Sauerrahm, Champignons,
Poulet, Rucola & Cherrytomaten Saison 21.50

der Klassische
mit Sauerrahm, Speck & Zwiebeln Saison 18.50

der Sommerliche
mit Sauerrahm, Antipasti Gemüse & Minze Saison 20.50

SOMMER SPEZIAL

Salade Ramatuelle
lauwarmer Salat aus Melonen,
Ananas & Aprikosen
mit grillierten Riesencrevetten & Rucola
an Aceto Balsamico di Modena
dazu Kräuterbaguette Saison 34.00

FLEISCH

Straussensteak (rosa) *
mit Kräutersalsa Saison 26.50

Argentinisches Rindsentrecôte (200g / rosa) *
mit Kräutersalsa Saison 44.00

Lammfilet (rosa) *
mit Kräutersalsa Saison 33.50

Pouletbrust *
mit Kräutersalsa Saison 27.50

* Zu diesen Gerichten servieren wir
Skin Potatoes & Grilltomate

FISCH

Tramdepot Fisch Burger
Zanderfilet Burger
mit Tartarsauce & Coleslaw
Pommes Frites Saison 26.50

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
Blanc de Noir (Federweisser) Steiner Schernelz Village, Bern, Schweiz <i>Pinot Noir - weiss abgepresst / spritzig, mineralisch</i>	7.90	49.00
Chasselas Sélection AOC Steiner Schernelz Village, Bern, Schweiz <i>Chasselas / leicht, frisch, fruchtig</i>	7.10	43.50
Chardonnay du Valais AOC Niklaus Wittwer, Wallis, Schweiz <i>Chardonnay / fruchtig, leichter Vanilleduft</i>	7.30	44.50
Languedoc AOC Hortus Classique Domaine de l'Hortus, Languedoc, Frankreich <i>Sauvignon blanc, Viognier, Rousanne / 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
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 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 Claudio Alario, Piemont, Italien <i>Dolcetto / trocken, guter Körper, Beeren- & Würzaromen</i>	8.00	49.50
Ripasso della Valpolicella DOC 2014 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
Giné Giné Priorat DOCa 2014 Buil & Giné, Katalonien, Spanien <i>Garnacha, Cariñena / körperreich, fruchtig</i>	8.20	51.00
Castillo de Jumilla Crianza DO 2012 Bodegas Bleda, Jumilla, Spanien <i>Monastrell, Tempranillo / rotbeerig, kräftig, ausgewogen</i>	7.10	43.50