



## UNSERE GERICHTE

{11.00 - 23.15}

### SUPPEN

Ungarische Gulaschsuppe	11.50
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl	9.50

Saison

### SALATE & VORSPEISEN

Grüner Saisonsalat mit Brotcroûtons an Hausdressing	8.80
Bunt gemischter Saisonsalat mit Brotcroûtons an Hausdressing	9.80
Herbst Salat verschiedene Blattsalate mit frischen Feigenschnitzen, Trauben & mariniertem Kürbis an Himbeer-Nussdressing	10.50
Bären Salat in der Schüssel (ab 2 Personen) grüner Blattsalat mit Brotcroûtons an Hausdressing	pro Person 8.30
Chef Salat in der Schüssel (ab 2 Personen) bunt gemischter Saisonsalat mit Brotcroûtons an Hausdressing	pro Person 9.30
Jäger Salat Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Ei & Brotcroûtons an Aceto di Modena Dressing	12.50
Tramdepot Salat - Poulet tranchierte Pouletbrust auf Blattsalat mit Zwiebeln & Brotcroûtons	19.50
Tramdepot Salat - Linsen Tätschli (Galette) gebratene 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
„La Truffe“ Himalaya-Salz, Pfeffer, Oliven- & Trüffelöl 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 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 Reh Burger Reh Burger mit rauchiger BBQ-Whisky Sauce	29.50
Pommes Frites dazu Preiselbeersauce	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}

### WILDZEIT

<b>FLEISCH</b>			
Rehpfeffer nach Grossmutter Art mit Perlzwiebeln, Speck & Brotcroûtons*	Saison	33.50	
Rehschnitzel an Wildrahmsauce mit Preiselbeeren*	Saison	35.00	
Hirschgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce*	Saison	31.50	
Hirschsaltimbocca mit Hirschrohschinken & Salbei dazu Pilzragout*	Saison	34.50	
Wildschweinfilet mit Salbeisauce*	Saison	35.50	
Rosa gebratenes Hirschfilet mit Zwetschgen-Modenasauce*	Saison	43.50	
<b>VEGETARISCH</b>			
Wild-Gemüseteller Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut & Rahmkastanien garniert mit einem halben Apfel & Preiselbeeren	Saison	23.00	
<b>WILDPLATTE AB 2 PERSONEN</b>			
Rehschnitzel, Rehpfeffer & Hirschsaltimbocca mit ihren Saucen*	Saison	49.50	pro Person

\* Diese Gerichte servieren wir mit:  
Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut & Rahmkastanien  
garniert mit einem halben Apfel & Preiselbeeren

### 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

### ALLERGIKER & VEGANER

Bitte verlangen Sie bei Bedarf unsere Spezialkarte.

## WEINE

{IMMER}

### WEISSWEIN & SCHAUMWEIN

	10cl	75cl
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
Roero Arneis DOCG Vigne Sparse Giovanni Almondo, Piemont, Italien <i>Roero Arneis / frisch, rassig, fruchtig</i>	7.90	49.00
Prosecco „Contessagiulia“ Extra Dry Contessa Giulia, Venetien, Italien <i>Glera / fruchtig, erfrischend, nussiges Aroma</i>	7.80	47.50

### ROTWEIN

Pinot Noir AOC 2016 Steiner Schernelz Village, Bern, Schweiz <i>Pinot Noir / ausgewogen, sanft</i>	7.80	48.50
„Selection T“ Syrah du Valais AOC 2016 Domaines Rouvinez, Wallis, Schweiz <i>Syrah / vollmundig, nachhaltig, würzig, fruchtig</i>	8.80	55.00
Cornalin „Primus Classicus“ AOC 2015 Caves Orsat, Wallis, Schweiz <i>Cornalin / fruchtig, blumig, Waldbeeren, würzig</i>	7.60	47.50
Mas Rous AOC 2013/14 Domaine du Mas Rous, Roussillon, Frankreich <i>Syrah, Vieux Carignan, Grenache, Cinsault / elegant, würzig, dunkle Waldbeeren, mittelkräftig</i>	8.00	49.50
Dolcetto di Diano d'Alba DOCG 2012/13 Claudio Alario, Piemont, Italien <i>Dolcetto / trocken, guter Körper, Beeren- &amp; Würzaromen</i>	8.00	49.50
Nebbiolo d'Alba DOC „Cascinotto“ 2012/13 150cl Magnum 2013/14 Claudio Alario, Piemont, Italien <i>Nebbiolo / dicht, vielschichtig, samtige Tannine, dunkle Beeren, 18 Monate im Barrique</i>	9.50	65.00 120.00
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
Giné Giné Priorat DOCa 2014/15 150cl Magnum 2013/14 Buil & Giné, Katalonien, Spanien <i>Garnacha, Cariñena / körperreich, fruchtig</i>	8.20	51.00 98.00
„E!“ Esencia, Finca Sa Pletassa DO 2014 Armero i Adrover, Felanitx, Mallorca, Spanien <i>Merlot / würzig, kräftig, vielschichtig</i>	9.30	61.00