



11.00 - 22.00

Suppe

Sauerkrautsuppe 10.5
mit Saucisson, Kartoffeln & Crème fraîche

Salate

Tramdepot Salat
Bunt gemischter Salat mit Kichererbsen & Knoblauchbrot
an Hausdressing

Poulet - tranchierte Pouletbrust 24.5
mit Basilikumpesto

Ziegenkäse - karamellisierter Ziegenkäse 23.5

Riesencrevetten - grillierte Riesencrevetten 25.5

Wintersalat 10.5 / 15.5
Blattsalat mit Orangenfilets, Nüssen & Datteln
an Hausdressing

Grüner Saisonsalat 10.8
mit Croûtons an Hausdressing

Bunt gemischter Saisonsalat 11.8
mit Croûtons an Hausdressing

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 oder La Bouse (Weichkäse) 11.5
mit Brustrami (gegartes Rindfleisch) 13.5

Weisswurst im Sud (2 x 80g) 18.0
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

vegetarisch

vegan

Bei Intoleranzen & Allergien scannen Sie bitte den QR-Code

Flammkuchen

der Klassische 20.0
mit Flammkuchen-Creme, Zwiebeln & Speck

der Winterliche 23.5
mit Flammkuchen-Creme, Raclettekäse & Birnen

der Nordische 22.5
mit Flammkuchen-Creme, jungen Zwiebeln
& Rauchlachs

Rindstatar

„Tramdepot klassisch“ 70g 23.0 / 130g 33.0
mit Toast & Butter

„Oliva“ (Himalaya-Salz, Pfeffer & Olivenöl)
mit Toast & Butter

mit Cognac, Calvados oder Whisky plus 3.5

Burger

Tramdepot Beef Burger 31.0
Burger vom Charolais-Rind AOP
mit Brustrami (gegartes Rindfleisch)
& rauchiger BBQ-Whisky Sauce, Pommes Frites
mit Käse plus 1.0

Vegan Burger (auf Soja-Basis) 29.0
mit Sellerie- & Eisbergsalat, Randen, Baumnüssen,
Kräutersauce & Pommes Frites

Tram-Bier to go

Erhältlich im 33cl Fläschli an der Bar - es het solangs het!

Tram-Helles 3.8

Tram-Märzen 3.9

Pale Ale 4.2

3006 Quartierbier 3.9

Ingwer Bier 4.2

Tropial IPA 4.5

11.00 - 14.00 & 17.30 - 22.00

Empfehlung des Hauses

| | |
|---|----------|
| Raclette Genuss mit eigenem Öfeli | 33.5 |
| 200g (8 Scheiben) Jumi-Käse assortiert (Nature, Chili, Wildkräuter & Rosa Pfeffer) serviert mit kleinen Kartoffeln, Cornichons, eingelegten roten Zwiebeln, Kürbis & Champignons | |
| 50g (2 Scheiben) Jumi-Käse nach Wahl | plus 4.0 |

| | |
|--------------------------------------|------|
| Schweinsfiletmedaillon | 33.5 |
| mit grober Senfsauce & Pommes Frites | |

| | |
|---|------|
| Gebratenes Lammfilet (rosa) | 32.5 |
| mit Balsamico-Dattelsauce & Pommes Frites | |

| | |
|--|------|
| Gebratenes Zanderfilet mit rosa Pfeffer | 28.5 |
| auf Lauchrahmbeet & kleinen Kartoffeln | |

| | |
|--------------------------------|------|
| Brasato-Quadrolini | 24.5 |
| im Spinatteig mit Salbeibutter | |

Hausspezialitäten

| | |
|-----------------------------------|------|
| Bauernbratwürste (Schwein) | |
| mit Sauerkraut, Brot & Senf | 20.0 |
| oder | |
| mit Zwiebelsauce & Rösti | 24.0 |

| | |
|--|------|
| Bauernrösti 🌿 | 22.0 |
| mit Spiegelei, gerösteten Zwiebeln & Käse überbacken | |

| | |
|---|------|
| Emmentaler Rösti | 23.0 |
| mit gebratenen Speckstreifen & Käse überbacken dazu Apfelmus | |

| | |
|--|------|
| Rinds Entrecôte (rosa & aufgeschnitten) | 44.5 |
| auf Rucola, mit Tagliatelle & Parmesansauce | |

| | |
|---------------------------------|------|
| Kalbsgeschnetzeltes | 36.0 |
| mit Champignonrahmsauce & Rösti | |

| | |
|------------------------------------|------|
| Soja-Geschnetzeltes 🌿 | 29.5 |
| mit Gorgonzola-Birnensauce & Rösti | |

| | |
|--|------|
| Cordon bleu vom Schwein (300g) | 32.0 |
| gefüllt mit Beinschinken & Schlossbergkäse, Pommes Frites | |

| | |
|--|------|
| Schweinshaxe Braumeister Art | 29.5 |
| mit kräftigem Rotweinjus, Pommes Frites & Gemüse | |

| | |
|------------------------------------|------|
| Kalbs-Spare Ribs (ca. 500g) | 39.5 |
| mit BBQ-Sauce & Pommes Frites | |

Suuser

| | | | |
|-------------------|-----|-----|-----|
| Im Offenausschank | 1dl | 2dl | 3dl |
| Suuser | 2.2 | 4.4 | 6.6 |

Weisswein & Schaumwein

| | 10cl | 75cl |
|---|------|------|
| Chasselas Sélection AOC | 7.4 | 46.0 |
| Steiner Schernelz Village, Bern, Schweiz <i>Chasselas / leicht, frisch, fruchtig</i> | | |

| | | |
|---|-----|------|
| Oro de Castilla Verdejo | 7.0 | 43.5 |
| Hermanos del Villar, D.O. Rueda, Spanien <i>Verdejo / fruchtig, frisch</i> | | |

| | | |
|---|-----|------|
| Tariquet Côte | 7.4 | 46.0 |
| Domaine du Tariquet, Côtes de Gascogne, Frankreich <i>Chardonnay & Sauvignon Blanc</i> <i>fruchtig, harmonisch, würzig</i> | | |

| | | |
|--|-----|------|
| Blanc de Noir (Federweisser) | 7.9 | 49.0 |
| Steiner Schernelz Village, Bern, Schweiz <i>Pinot Noir - weiss abgepresst / spritzig, mineralisch</i> | | |

| | | |
|--|-----|------|
| Prosecco DOC Treviso | 7.9 | 49.0 |
| Riva dei Frati, Cornuda, Italien <i>Glera / fruchtig, blumig, trocken</i> | | |

Rotwein

| | | |
|---|-----|------|
| Pinot Noir AOC 2019 | 8.5 | 53.0 |
| Steiner Schernelz Village, Bern, Schweiz <i>Pinot Noir / ausgewogen, sanft</i> | | |

| | | |
|---|-----|------|
| Syrah „Selection T“ du Valais AOC 2016 | 9.0 | 56.0 |
| Domaines Rouvinez, Wallis, Schweiz <i>Syrah / vollmundig, nachhaltig, würzig, fruchtig</i> | | |

| | | |
|--|-----|------|
| Nero d'Avola DOC 2016 | 8.3 | 51.5 |
| Contrada Santa Anastasia, Erice, Italien <i>Nero d'Avola / rubinrot, brombeerig, vollmundig</i> | | |

| | | |
|--|-----|------|
| Ripasso della Valpolicella DOC 2016 | 8.8 | 54.0 |
| Az. Agr. Giacomo Montresor, Venetien, Italien <i>Corvina, Rondinella, Molinara</i> <i>rubinrot, fruchtig, vollmundig</i> | | |

| | | |
|--|-----|------|
| Bolero IGT 2015 | 8.0 | 50.0 |
| Podere Cascina, Bolgheri, Toskana, Italien <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i> <i>vollmundig, fruchtig, gehaltvoll</i> | | |

| | | |
|--|-----|------|
| Lo Petit de la Casa 2017 | 8.8 | 54.0 |
| Trossos del Priorat, Katalonien, Spanien <i>Cabernet Sauvignon, Garnacha Negra</i> <i>fruchtig, würzig, frisch</i> | | |

| | | |
|---|-----|------|
| Giné Giné Priorat DOCa 2018 | 9.2 | 57.0 |
| Buil & Giné, Katalonien, Spanien <i>Garnacha, Cariñena / körperreich, fruchtig</i> | | |

| | | |
|---|-----|------|
| Crasto Superior DOC Douro 2016 | 7.5 | 47.0 |
| Quinta do Crasto, Gouvinhas, Douro, Portugal <i>Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousão</i> <i>frisch, jung, brombeerig & schokoladig</i> | | |

Alle unsere Weine enthalten Sulfite
Jahrgangswchsel vorbehalten