

TRAMHÜSLI

Bistro & Bar

Herzlichen Willkommen im Tramhüsli

Geschichte

1901

wird die Tramlinie aus Richtung Luzern-Kreuzstutz bis zum Zollhaus verlängert.

1903

erfolgt der Bau einer neuen Brücke über die Emme beim Zollhaus, eine Eisenkonstruktion der Firma Bell in Kriens. Diese neue Brücke ist nun auch für das Tram befahrbar. Die neuerdings verlängerte Linie führt die heutige Bahnhofstrasse hinauf zum Bahnhof Emmenbrücke. Das Tram fährt zur Bahn.

1906

nimmt die Viscosi ihren Betrieb auf und erlebt bereits vor dem Ersten Weltkrieg einen enormen Aufschwung.

1913

wird die bisherige Linie verlegt und nochmals verlängert. Sie führt nun nicht mehr zum Bahnhof Emmenbrücke, sondern über das Emmenfeld zum Centralplatz. Das Tram fährt zu den Fabrikanlagen der Viscosi und zum aufstrebenden oberen Gemeindeteil Gerliswil.

1927

wurde das heutige Tramhüsli, laut damaliger Baubewilligung der Gemeinde Emmen eine "Tramwarte Halle mit Transformatorenstation" erstellt, sondern auch das Tramgeleise doppelspurig ausgebaut. Im Rahmen dieses Ausbaus legte man am Centralplatz zudem eine Kehrschleife an. Bis zu diesem Zeitpunkt war die Tramlinie Luzern – Emmenbrücke/Central einspurig. Das Tram wendete nicht. Ein Wende-Manöver war auch nicht nötig, weil das Tram vorn und hinten steuerbar war.

1959

wurde der Trambetrieb eingestellt. Fortan führen Autobusse von Luzern nach Emmen

1956 wurde im Tramhüsli ein Kiosk eröffnet und über 20 Jahre von Berta Schmid-Ziswiler geführt.

2015 musste das Tramhüsli einem Strassenbauprojekt weichen und wurde 5 Meter nach hinten, mit einer leichten Drehung in der Achse verschoben.

TRAMHÜSLI

Bistro & Bar

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer.

Wir setzen in erster Linie auf Beste Qualität mit Schweizer Fleisch.

Schwein, Rind, Poulet: Schweiz, Ungarn, Uruguay

Lachs: Norwegen oder übrige Welt

Zanderfilet: Deutschland oder übrige Welt

Crevetten Indonesien

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Produkten wenden Sie sich an unser Personal.



TRAMHÜSLI

Bistro & Bar

STATION | Bier

Offen

Feldschlösschen	4.8% vol	20 30 cl	4.- 5.-
		50 cl	7.-
		Pitcher	18.-
Panaché / Panaché light	4.8% vol	30 50 cl	5.- 7.-
Grimbergen Ambrée	6.5% vol	25 50 cl	5.- 8.-
Grimbergen Blanche	6.0% vol	25 50 cl	5.- 8.-
		Pitcher	23.-
Guinness	4.2% vol	25 50 cl	5.- 8.5

Flasche

Grimbergen Rouge	5.5% vol	25 cl	6.5
Birra Moretti	4.6% vol	33 cl	6.-
Uszit	4.8% vol	33 cl	6.-
Corona	4.5% vol	33 cl	7.-
Coruja IPA	6.0% vol	33 cl	7.-
Brooklyn Stonewall Inn IPA	4.6% vol	33 cl	7.-
Brooklyn East IPA	6.9% vol	33 cl	7.-
Super Bock Stout	5.0% vol	33 cl	6.-
Schneider Weisse	5.4% vol	50 cl	7.5
Magners Cider Original	4.5% vol	50 cl	9.-
Magners Cider Berry	4.0% vol	50 cl	9.-

Alkoholfrei - Flasche

Birra Moretti Zero		33 cl	6.-
Grimbergen blond		25 cl	6.5
IPA Liberis		33 cl	7.5
Schneider Weisse		50 cl	7.5

TRAMHÜSLI

Bistro & Bar

STATION | Mineral & Süssgetränke Flasche

Rhazünser	40 80 cl	5 9.-
Arkina	40 80 cl	5 9.-
Gazzosa Fizzy Ticino (Citro, Himbeere, Heidelbeere, Mandarine, Muskattraube, Grapefruit, Bitterorange)	35 cl	6.-
Michel Säfte (Orange, Ananas, Tomate)	20 cl	6.-
Coca Cola / Coca Cola Zero	33 cl	5.-
Ramseier Huustee mit Minze	33 cl	5.-
Suure Moscht mit 4.0% / ohne %	49 cl	7.-
Sanbitter	10 cl	5.-
Grodino	17 cl	5.-
Bitter Lemon	20 cl	6.-
Tonic	20 cl	6.-
Ginger Ale	20 cl	6.-
Ginger Beer Spicy	20 cl	6.-
El Tony Mate	33 cl	6.-

Der «Trank der Götter», wie das Guaraní den Mate-Tee bereits vor über 1000 Jahren bezeichnete.

Bei uns dürfen Sie auch Hahnewasser bestellen. Für diesen Service verrechnen wir folgendes:

3dl – 2.- | 5dl – 4.-

TRAMHÜSLI

Bistro & Bar

STATION | Apéro & more

G'spritzter Weisswein Süss Sauer			8.-
Hugo mit % / ohne %			12.- / 10.-
Aperol Spritz %/ ohne %			12.- / 10.-
Lillet Blanc oder Rosé Tonic			12.-
Marito Verde Spritz, Tonic oder Mule (Schweizer Kräuterlikör)			12.-
Blue Sky Spritz (Brombeerenlikör, Blue Curacao, Prosecco)			13.-
Mount Rigi Spritz (Kirschlikör mit einem Hauch Zitrone)			12.-
Giselle Spritz (Vodka, Quitten- und Limettensaft, Ingweraroma)			12.-
Tramhüsli Spritz (Vana Tallinn, Weisswein, Tonic)			13.-

Campari	23% vol	4cl	7.-
Cynar	16.5% vol	4cl	7.-
Martini Bianco Rosso	15% vol	4cl	7.-
Pastis 51	45% vol	4cl	7.-
Ramazzotti	30% vol	4cl	7.-
Braulio	21% vol	4cl	7.-

mit Zusatz plus 4.-

Grappa

Amarone / Barolo / Brunello	41% vol	2cl	8.-
Villa de Varda, Roncola, IT	40% vol	2cl	14.-

TRAMHÜSLI

Bistro & Bar

Für spezielle Momente im Leben

“Gib jedem Tag die Chance, der Schönste
deines Lebens zu werden.“
(Mark Twain)

Canard Duchêne, Ludes, 37.5 cl 69
Champagner, F 12% vol

Traubensorte: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Das Bouquet erinnert an eingemachte gelbe und exotische Früchte,
Trockenblumen und Lebkuchen. Auf der Zunge wirkt er frisch, leicht würzig,
vollmundig und reich an Aromen von eingemachter Ananas.

Liano Umberto Cesari IGT 37.5 cl 49
Emilia Romagna, IT 14% vol 75 cl 70

Traubensorte: Sangiovese grosso, Cabernet Sauvignon

Die Nase ist eindrucksvoll und intensiv, mit Noten von reifer Frucht, Vanille, Gewürzen und
Röstaromen. Ein fruchtbetonter Geschmack der an schwarze Kirschen erinnert. Eine feine
Eichenholznote rundet diesen harmonischen Wein ab.

Rodríguez Sanzo Whisba 75 cl 85
aged 18 months in Whisky barrels,
Castilla y León, ES 15% vol

Traubensorte: Sangiovese grosso, Cabernet Sauvignon

Sehr aromatischer Wein mit intensiven Noten von reifen schwarzen
Früchten, Gewürzen, Schokolade und einem Touch Rauch, welche mit dieser
typischen Whisky Cherrynote unterlegt ist. Die Aromen des Whisky-Fasses
geben dem Wein eine zusätzliche Dimension.

TRAMHÜSLI

Bistro & Bar

STATION | Wein & Prosecco

Weisswein

HENRI Sauvignon Blanc 10 cl 8.5
Henri Badoux SA Aigle, VD, CH 13.1% vol 75 cl 52
Traubensorte: Sauvignon blanc
Zitrusfrüchte begleitet von Düften nach weissen Blüten sowie diskreten Butter- und Karamellnoten. Sehr frische, ausgeprägte Aromen.

Cuvée Hellgelb 10 cl 8.5
Weingut Heidegg LU, CH 13.3% vol 75 cl 52
Traubensorte: Riesling-Sylvaner, Blauburgunder, Federweisser
Strohgelbe Farbe mit leicht rötlichen Reflexen. Aromatik der Riesling-Traube. Aromen von Zitrusfrüchten, Melone und Pfirsich. Frisch, fruchtig, gehaltvoll mit langem Abgang.

Bianco di Merlot Terre Alte 10cl 8.5
Gialdi SA, TI, CH 12.5% vol 75 cl 52
Traubensorte: Merlot
Zartfruchtige Finesse mit dem Duft weisser Pfirsiche, Williams Birne, delikaten Zitrus und floralen Nuancen. Frisch und fruchtig im Abgang.

Rosé | Prosecco

Oeil de Perdrix Terrasses du Rhône 10 cl 6.5
Valais, CH 13.5% vol 50 cl 28
Traubensorte: Blauburgunder 100%
Elegant, fruchtig – Perfekt zum Aperero

Navarra DO Rosado Baluarte 75 cl 49
Gran Feudo, Navarra, E 13% vol
Traubensorte: Garnacha 100%
An der Nase dominieren Noten von Erdbeeren und Himbeeren. Geschmeidig am Gaumen mit harmonischer Frucht und lebendiger Frische.

Prosecco DOC, IT 20 cl 16
Traubensorte: Glera, Chardonnay 75 cl 48
Blasses Gelb mit blumigem Auftakt. Im Gaumen kräftige Mousse und viel Frische mit fruchtigen Nuancen.

TRAMHÜSLI

Bistro & Bar

STATION | Rotweine

El Coto Rioja Crianza 10 cl | 50 cl 7 | 32
Rioja, ES 13.5% vol 75 cl 42

Traubensorte: Tempranillo

Ein reinsortiger Tempranillo aus dem renommierten Gebiet mit perfekter Reife. Ein dunkles Granatrot und das Bouquet erinnert an reife, rote Früchte und Brombeeren. Die 12-monatige Reife in Barriques offenbart sich in einem dezenten Hauch Vanille.

Senza Parole Primitivo Puglia IGP 10 cl 8.0
Apulien IT 14.0% vol 75 cl 50

Traubensorte: Primitivo

Ein granatroter Wein mit Aromen von Brombeere, Cassis, Kirsche und Pflaume. Intensive Bukette von Schokolade- und Kakaonoten sowie würziger Vanille. Im Gaumen viel Aroma, eine leichte Auftaktsüsse, einen weichen, vollen Körper.

HENRI Ramarro Rosso 10 cl 8.5
Henri Badoux SA Aigle, VD, CH 13.1% vol 75 cl 52

Traubensorte: Assemblage – Pinot Noir und Gamay

Reife Früchte, seidene Struktur, lieblicher Abgang.

Merlot Biasca Premium DOC Ticinio 75 cl 52
Gialdi SA, TI, CH 13.2% vol

Traubensorte: Merlot

Düfte von Blau-, Wald- und Brombeeren, Gewürzaromen sowie dezente Röstnoten im Nachklang. Im Gaumen vollmundig, weich und fruchtig mit langanhaltendem Abgang.

Lucente Tenuta Luce 75 cl 69
Toskana, IT 14.5% vol

Traubensorte: Merlot, Sangiovese

Ausdrucksstarkes Bouquet nach Pflaumen, schwarzen Kirschen und Cassis. Der Gaumen überzeugt durch seine prächtige Dichte und röstartigen Noten.

5 Finques Reserva, Amurdàn DO 75 cl 58
Castillo Perelada, Ampurdàn,
Costa Brava, ES 14.5% vol

Traubensorte: Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cariñena, Monastrell, Cabernet Franc

Intensive kirschrote Farbe mit violetten Tönen. Am Gaumen gut strukturiert, fleischig und ausgewogen. Erinnernd an eingekochte Kirschen mit dunkler Schokolade. Seine Tannine sind präsent, aber sehr gut eingebunden.

Das Leben ist zu kurz um schlechten Wein zu trinken. «Goethe»

TRAMHÜSLI

Bistro & Bar

STATION | Cocktails

Americano <i>Campari, Vermouth rosso, Soda</i>	14
Negroni <i>Gin, Campari, Vermouth rosso</i>	14
Amaretto Sour Whisky Sour <i>Amaretto oder Whisky, Lemon Juice, Zuckersirup</i>	14
Bloody Mary <i>Vodka, Tomatensaft, Zitronensaft</i>	14
Espresso Martini <i>Vodka, Kaffeelikör, Espresso</i>	15
Mules (London, Moscow, Havanna, Tallinn) <i>Gin Vodka Rum oder Vana Tallinn, Ginger Beer</i>	15
Pina Colada <i>Weisser Rum Ananassaft, Kokossirup</i>	15
Sex on the Ämme Beach <i>Vodka, Pfirsichlikör, Cranberrysaft, O-Saft</i>	15
Caipirinha / Caipiroska <i>Cachaça / Vodka</i>	15
Mojito <i>weisser Rum, Limettensaft, Rohrzucker</i>	15
Mai Tai <i>Dunkler Rum, Triple Sec, Mandelsirup, Ananassaft</i>	15
Enzoni <i>Gin, Campari, Lemon Juice, Zuckersirup, gepresste Trauben</i>	15

Alkoholfreie Cocktails

Virgin Pina Colada <i>Ananassaft, Kokossirup Rahm</i>	12
Virgin Sunrise <i>Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine</i>	12
Nojito (Mojito) <i>Ginger Bier, Rohrzucker, Limette, Minze</i>	12

Das Leben ist wie ein Cocktail.
Mal erfrischend süß, mal herzhaft bitter.
Im Ganzen jedoch geniessenswert.

TRAMHÜSLI

Bistro & Bar

STATION | Spirituosen

Gin

			4cl
Hendrick's	US	41.4% vol	12.-
Gin 27 Appenzell	CH	43% vol	12.-
Studer's Swiss Highland	CH	42.4% vol	12.-
Monkey 47	DE	47% vol	14.-
Gin Toni Amstutz	CH	40% vol	13.-
X- Gin Aphrodisiac	BE	44% vol	14.-
KI NO BI Kyoto Dry Gin	JP	45.7% vol	14.-

Vodka

Three Sixty	DE	37.5% vol	8.-
Grey Goose	FR	40% vol	14.-

Rum

Havanna Club Añejo 3 años	CU	40% vol	9.-
Havanna Club Añejo Especial	CU	40% vol	9.-
Diplomatico Reserva	VE	40% vol	12.-
Don Papa Baroko	PH	40% vol	14.-
Ron Zacapa	GT	40% vol	18.-

Cognac

Hennessy VS	FR	40% vol	2cl	13.-
-------------	----	---------	-----	------

Tequila

Jose Cuervo Gold		38% vol		9.-
Jose Cuervo Silver		38% vol		9.-

mit Zusatz

plus 4.-

TRAMHÜSLI

Bistro & Bar

Likör

			4cl
Vana Tallinn Estonia		40% vol	8.-
Vana Tallinn Signature Estonia		40% vol	16.-
Isola Verde Nocciola		20% vol	7.-
Isola Verde Amaretto		28% vol	7.-
Isola Ristretto		23% vol	7.-
Jägermeister		35% vol	7.-
Jägermeister «Scharf»		33% vol	7.-
Cointreau		40% vol	7.-
Southern Comfort		35% vol	7.-
Baileys		17% vol	7.-

Whisky

Macallan Amber, Single Malt Scotch	GB	40% vol	16.-
Marker's Mark, Bourbon	US	45% vol	14.-
Oban / Single Malt Scotch	GB	43% vol	14.-
Tallisker, Single Malt Scotch	GB	45.8% vol	14.-
Chivas Regal 12, Blended Scotch	GB	40% vol	12.-
Jack Daniel's, Tennessee	US	40% vol	9.-

Amstutz

Vielle Prune	41% vol	2cl	12.-
Buure-Zwätschge Likör	29.5% vol	2cl	12.-
Kirch Likör	22% vol	2cl	10.-
Rosoli Kirch Likör	27% vol	2cl	10.-
Äntebüsi Likör	26% vol	2cl	10.-

TRAMHÜSLI

Bistro & Bar

STATION | Café, Tee & Spezialitäten

Café Crème	5.-
Espresso	5.-
Espresso Macchiato	6.-
Espresso Doppio	7.-
Cappuccino, Schale	6.-
Café decaffeinato	5.-
Latte Macchiato	6.5
Heisse oder Kalte Schoggi	6.-
Corretto Grappa	8.-
Kaffee Luz, Träsch	7.-
Kaffee Chrüter	7.-
Kaffee mit Likör (Vana Tallinn, Baileys)	9.-
Holdrio	7.-
Glüh Gin	9.-
EILLES Tee Diamond im Pyramidenbeutel	5.5
<i>verschiedene Sorten / Schau in unsere Tee Karte</i>	
Ämmer Tee, Meister am Sprengplatz	5.5

«Mit Liebe zum Detail in Ämme kreierte und hergestellt.»