



ALTES TRAMDEPOT

RESTAURANT BAR BRAUEREI

BODESTÄNDIG – AUTHENTISCH – REGIONAL

AUTHENTISCH U REGIONAL

Handarbeit und Nachhaltigkeit in der Tramdepot Küche

Unser Küchenteam mit Küchenchef Enrico Richter kocht bodenständige Gerichte aus regionalen und hochwertigen Produkten. Trotz unserer Grösse stellen wir praktisch alles selber her – darauf sind wir stolz! Mit kurzen Wegen, der richtigen Portionierung und Planung arbeiten wir ständig daran, unseren Fussabdruck zu verkleinern und Nachhaltiger zu werden.

Produkte aus der Region

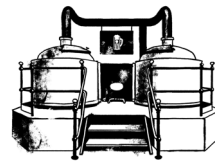
Wir sind stark mit der Stadt Bern und der Region verwurzelt. Bretzel sowie Burgerbrötchen stellt die Bäckerei Röhltisberger in Wabern für uns her, die Märzen Bratwurst produziert die Metzgerei Spahni aus Zollikofen mit unserem Märzenbier.



HANDWÄRK U KREATIVITÄT

Die Biere unserer Brew Crew

Seit unserer Eröffnung 1998 brauen wir unser Bier in den grossen Kupferkesseln mitten im Restaurant. Unsere Brew Crew, rund um Brauereileiter Matthias Koschahre, braut vier bis sechs Mal pro Woche, jeweils 1600 Liter Bier. Nebst unseren Klassikern Helles, Märzen und Weizen, entwickeln sie über 30 Bierspezialitäten pro Jahr.



Voller Einsatz für einzigartiges Bier, das Freude macht

Hier werden auch mal 500 Liter Bier gemeinsam mit fünfzig Kilo Pflaumen für ein Jahr in ein Fass eingelagert, im Berner Jura Wacholder Äste gesammelt oder mehrere Säcke Mate Tee in einen Gärtank gehängt. «All in» fürs Bier, sozusagen.

ÜSES BIER CHOUFE

33cl Fläschli, 75cl Edition-Biere, 2 Liter Flaschen & 5 Liter Dosen

Nimm dein Lieblingsbier direkt mit nach Hause. Ohne Vorbestellung an der Bar erhältlich oder über den Onlineshop shop.altestramdepot.ch direkt nach Hause bestellen.



Bier fürs Fest - Partyfässer & Co

Unsere Biere sind auch in 10 & 20 Liter Partyfässern erhältlich. Für grössere Feste können auch Schankanlagen gemietet werden. Informationen findest Du auf unserer Homepage altestramdepot.ch.



Z'ÄSSE

11.00 - 23.00 Uhr

VORSPISE

Süsskartoffelcremesuppe ^{G L O} verfeinert mit Ahornsirup	12.5
Spicy fish soup ^{B D E L O R} mit Sojasauce, hausgeräucherten Rotlachsstreifen (Wildfang) & Muschelfleisch	15.5
Saisonaler Blattsalat ^{* A C E F G H L M N O} mit Croûtons & Hausdressing	11.5
Chefsalat zum Teilen ^{* A C E F G H L M N O} saisonaler Blattsalat mit Croûtons & Hausdressing	p.P. 10.5
Nüsslersalat ^{A C E F G H M N} mit gehacktem Landei, Croûtons & Frenchdressing mit Speck	14.5 +2.5
Hausgeräucherter Rotlachs (Wildfang) ^{A C D F G N O} mit Zwiebeln, Kapern, Zitrone, Toast & Butter	24.0
Hausgeräuchertes Roastbeef vom Rib-Eye ^O mit Kräuter-Ahornvinaigrette, Zwiebeln, Kresse	24.0
Salat Schüssel ^{A C E F G H M N O} gemischter grüner Salat, Kichererbsen, Avocado, Orangenfilet, Cherry Tomaten, Gurke, grillierte Peperoni, Croûtons & Kerne an Kräuter-Ahornvinaigrette	20.5
wahlweise mit: · hausgeräuchertem Rotlachs (Wildfang) ^O	+13.5
· Gebratenen Pouletstreifen mariniert mit Honig-Thymian	+10.0

PASSEND ZUM BIER

Laugenbretzel Nature ^{A C G} wahlweise mit: Chili-Sauce ^{C F M O} , süssem Händlmaier Senf ^M oder Butterportion ^G	5.8
Laugenbretzel gefüllt ^{A C G M O} mit Schinken oder Salami	12.5
mit Brustrami (gegartes Rindfleisch) oder La Bouse (Weichkäse)	14.5
Weisswurst im Sud (2x80g) ^{A C G M} mit süssem Händlmaier Senf & Laugenbretzel	21.5
Braumeisterplatte ^{A G M O} Fleischkäse, Brustrami (gegartes Rindfleisch), Trockenwurst, gekochter Schinken, La Bouse (Weichkäse), Schlossbergerkäse dazu Radieschen, Bierrettich, Brot & Senf	28.0
Schweizer Zanderknusperli ^{A C D E F G H L M} serviert im Körbli mit Tartarsauce & Pommes Frites	28.0

FLAMMCHUECHE

Klassisch ^{A G} Flammkuchen-Crème, Zwiebeln, Speck & Schnittlauch	22.5
Mediterran ^{A G} Flammkuchen-Crème, Zwiebeln, Junglauch, Grillgemüse & Rucola	23.5

11.00 - 23.00 Uhr

TATAR

Rindstatar „Tramdepot“ ^{* A C F G M O} mit Toast & Butter	75g 25.0 / 150g 36.0
Rauchlachstatar (Wildfang) ^{A C D F G N} mit Sauerrahm-Dill-Sauce, Toast & Butter	80g 25.0 / 160g 36.0
mit Cognac, Calvados oder Whisky	+4.5

KLASSIKER

Wurst-Käse-Salat ^{G L M O} mit Zwiebeln, Essiggurke & Gruyère-Käse	24.0
Hacktäschli vom Napfschwein ^{L M O} mit Kartoffel-Gurkensalat & Senf	32.5
Hausgemachte vegane Hacktäschli ^{M O} auf Kidneybohnenbasis mit Kartoffel-Gurkensalat & Senf	32.5
Emmentaler Rösti hausgemacht ^G mit gebratenen Speckstreifen & Käse überbacken, dazu Apfelmus	24.5
Bauern Rösti hausgemacht ^{* A C G} mit Spiegelei, gerösteten Zwiebeln & Käse überbacken	23.0
Spätzli-Käse Pfanne mit gebratenen Speckstreifen & Apfelmus ^{A C G}	26.5
mit Grillgemüse & Spiegelei ^{A C G}	26.5
Tram-Märzen-Bierbratwurst (Schwein) ^A mit Kartoffel-Gurkensalat & Senf ^{L M O}	26.5
mit Sauerkraut, Brot & Senf ^{M O}	26.0
mit Zwiebelsauce & Rösti ^{L O}	28.5

BURGERS

Tramdepot Beef Burger ^{A C F G L M N O} Schweizer Rind, Eisbergsalat, Tomate, Zwiebel, Essiggurke, Weisskabissalat, Cheddar Käse, Speck & BBQ-Whisky Sauce im Mais-Chili-Bun dazu Pommes Frites mit Spiegelei	34.5 +2.0
Crispy Chicken Burger ^{A C F G L M N O} Schweizer Poulet im Cornflakesmantel, Eisbergsalat, Coleslaw Salat, Tomate, Zwiebel, Essiggurke, Cheddar Käse & Pommery-Senf-Sauce mit Ahornsirup im Mais-Chili-Bun dazu Pommes Frites mit Spiegelei	36.5 +2.0
Planted Pulled BBQ Burger ^{A M} Pulled aus Proteinen von Erbsen, Hafer & Sonnenblumen, Eisbergsalat, Coleslaw Salat, Tomate, Zwiebel, Essiggurke & vegane Kräuteremayo im Mais-Chili-Bun dazu Pommes Frites	34.5
Bison Burger ^{A G M N O} Kanadischer Bison, Eisbergsalat, Rotkabissalat, Tomate, Zwiebel, Essiggurke, rotes Zwiebel-Chutney, Cheddar Käse, Speck & Pommery-Senf-Sauce mit Ahornsirup im Mais-Chili-Bun dazu Pommes Frites mit Spiegelei	39.5 +2.0

11.00 - 14.00 Uhr und 18.00 - 22.00 Uhr

KANADISCHI SPEZIALITÄTE

Hausgeräuchertes Roastbeef vom Rib-Eye ^{A O} mit Kräuter-Ahornvinaigrette, Zwiebeln, Kresse & Pommes Frites	35.5
Pork Belly (250g) ^{A E F G H M O} knuspriger Schweinebauch bei Niedertemperatur gegart mit Country Cuts, Cranberry-Chili & Smokey-Whisky Sauce	37.5
Crispy Chicken Wings (300g) ^{A E F G H M O} gebackene Schweizer Pouletflügel aus dem Ofen mit Country Cuts, Cranberry-Chili & Smokey-Whisky Sauce	36.5
Rib-Eye Roast (180g) ^{A E F G H M O} rosa gebratener Rindshohrücken mit sanftem Raucharoma mit Country Cuts, Cranberry-Chili & Smokey-Whisky Sauce	44.0
Canadian Sockeye Salmon (160g) ^{* A D E F G H M O} gebratene Rotlachs-Tranche (Wildfang) mit Grillgemüse & Limetten-Kräuterbutter, Country Cuts, Cranberry-Chili & Smokey-Whisky Sauce	44.0

CORDON BLEU

Cordon Bleu vom Schwein (250g) ^{A C G L} gefüllt mit Beinschinken & Raclettekäse dazu Pommes Frites, Saisongemüse & Zitrone	38.0
Pouletbrust Cordon Bleu (220g) ^{A E G H L N} gefüllt mit Trutenschinken & Schmelzkäse dazu Pommes Frites, Saisongemüse & Zitrone	36.5

HÄRZHAFTS

Schweinshaxe aus dem Ofen ^{A L M O} mit Märzen-Biersauce, Sauerkraut & Rosmarinkartoffeln	40.5
F flanksteak vom Grill (rosa) ^{A G L M} mit Limetten-Kräuterbutter dazu Pommes Frites & Grillgemüse	42.0
Kalbsgeschnetzeltes ^{* G O} mit Pilzrahmsauce & Rösti	39.5
Kalbsleberli ^{* G O} in Butter geschwenkt & mit Madeira abgelöscht, mit Kräuter-Kalbsjus, Schalotten, Junglauch & Rösti	38.5
Rindsfilet Stroganoff ^{A C G L O} in Rotweinsauce mit Peperoni, Zwiebeln, Champignons & Essiggurken mit Butternudeln, Saisongemüse & Crème fraîche	44.5
Ricotta-Süsskartoffel Ravioli ^{A C E G H} mit Ahornsirup dazu karamellierte Baumüsse, Kürbiswürfel, Morcheln, Junglauch, Wirsing, frittierter Federkohl & Parmesan	34.5

BEILAGEN

Saisongemüse ^{G L}	4.0
Kleine Portion Pommes Frites ^A	6.5

HUUSDESSERTS

^{A B C D E} Allergene & Lebensmitteldeklaration findest Du hier:



auch gluten- & laktosefrei bestellbar
 Vegetarisch Vegan

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. dem gesetzlichen MwSt.-Satz

Pancake ^{A C E F G H O} mit Biscoff Eis aus unserer Eiswerkstatt & Ahornsirup	12.5	Bärner Brönnti Creme ^{E F G H} mit Rahm	9.5
Cheesecake „Nanaimo“ ^{A C E G H} Baumnuss-Keks-Schokoladenboden & Ganache mit Blaubeersauce & schwarzem Vanille Eis aus unserer Eiswerkstatt	15.5	Schoggiküchlein Cailler ^{A C E F G H L M N} mit flüssigem Cailler-Schokoladenkern dazu Vanille Eis aus unserer Eiswerkstatt	16.0