

BODESTÄNDIG – AUTHENTISCH – REGIONAL

BREW CREW NEWS

Golden Ale und Red Ale zu Ehren der Kanadawochen

Auch dieses Jahr kommen während der Kanadawochen zwei echte nordamerikanische Bierspezialitäten an den Zapfhahn. Das Canadian Golden Ale überzeugt mit nussigen, vollmundigen Aromen, das Canadian Red Ale mit Röstaromen und dunklen Beeren.

Gratis Brauereiführungen immer am letzten Mittwoch des Monats

Wir behalten die gratis Brauereiführungen aus dem Jubiläumsjahr 2025 auch im 2026 bei! Immer am letzten Mittwoch des Monats finden zwei Brauereiführungen statt. Die erste startet um 17.00 Uhr und die zweite um 18.30 Uhr. Anmeldung über den QR-Code.



Ä BSUNDRIGI ÜBERNACHTIG

Ein unvergessliches Erlebnis im One Suite Hotel ZOLLHAUS

Das gemütliche One Suite Hotel ZOLLHAUS bietet eine einzig-artige Übernachtungsmöglichkeit mitten in Bern. Die atemberaubende Aussicht auf die Altstadt macht den Aufenthalt zu einem unvergesslichen Erlebnis. Für weitere Infos, Gutscheine oder eine Buchung scanne den QR-Code.



Alle Infos und Links im QR-Code

Alles, was du wissen musst auf einen Blick. Einfach den QR-Code scannen.

KANADAWUCHÄ

Vorträge zum Thema Reisen in den USA und Kanada

Während der Kanadawochen führt Para Tours jeden Montagabend bei uns im Saal zwei Vorträge rund um das Reisen in Kanada und den USA durch. Die Vorträge sind gratis und es ist keine Anmeldung erforderlich. Das ganze Vortragsprogramm findest du über den QR-Code.

Hausgeräucherter kanadischer Lachs

Eines der Highlights unserer Kanadakarte sind die Lachsgerichte. Unser Lachs ist Wildlachs und stammt aus Kanada. Für den perfekten Geschmack räuchert ihn unser Küchenteam direkt bei uns im Haus.



Z‘ÄSSE

11.00 - 23.00 Uhr

PASSEND ZUM BIER

Laugenbretzel Nature  ^{ACG}	5.8
mit Chili-Sauce, ^{CFMD} süssem Händlmaier Senf ^M oder Butterportion ^G	
Laugenbretzel gefüllt ^{ACGMDO}	
mit Senfbutter, Tomate, Essiggurke	
- Schinken oder Salami	12.5
- Pastrami (gegartes Rindfleisch) oder La Bouse (Weichkäse) 	14.5
Weisswurst im Sud (2x80g) ^{GLMD}	16.5
mit süssem Händlmaier Senf	
- mit Bretzel ^{AC}	+ 5.0
Braumeisterplatte ^{AGMO}	28.0
Fleischkäse, Pastrami (gegartes Rindfleisch), Trockenwurst, gekochter Schinken, La Bouse (Weichkäse), Schlossbergerkäse dazu Radieschen, Bierrettich, Brot & Senf	
Wurst-Käse-Salat ^{GLMD}	24.0
mit Zwiebeln, Essiggurken & Gruyère-Käse	

FLAMMCHUECHE

Klassisch ^{AG}	22.5
Flammkuchen-Crème, Zwiebeln, Speck & Schnittlauch	
Vegetarisch  ^{AG}	22.5
Flammkuchen-Crème, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Schnittlauch, Grillgemüse & Rucola	
Kanadisch  ^{ADG}	25.5
Flammkuchen-Crème, Lauchzwiebeln, Schnittlauch, & hausgeräucherter Rotlachs	

VORSPISE

Tomatencremesuppe  ^{GL}	12.5
mit Basilikum	
Spicy fish soup  ^{ABCDGFLMNOPR}	16.5
mit Sojasauce, hausgeräucherten Rotlachsstreifen (Wildfang), Muschelfleisch & Knoblauchbrot	
Saisonaler Blattsalat  ^{ACEFGHLMNO}	11.5
mit Croûtons & Hausdressing	
Chefsalat zum Teilen  ^{ACEFGHLMNO}	p.P. 10.5
saisonaler Blattsalat mit Croûtons & Hausdressing	
Nüsslersalat  ^{ACFGM}	14.5
mit gehacktem Landei, Croûtons & Frenchdressing	
- mit Speck	+2.5
Hausgeräuchertes Roastbeef vom Rib-Eye  ^{CM}	22.5
mit Tartarsauce, Zwiebeln, Kapern & Kresse	
Salat Schüssel  ^{ACFGHMNO}	22.5
gemischter grüner Salat, Kichererbsen, Avocado, Orangenfilet, Cherry Tomaten, Gurke, grillierte Peperoni, Croûtons & Kerne an Kräuter-Ahornvinaigrette	
- mit gebratenen Pouletstreifen mariniert mit Honig & Thymian	+ 10.0

11.00 - 23.00 Uhr

KLASSIKER

Rindstatar „Tramdepot“  ^{ACFGMD}	75g 25.0 / 150g 36.0
mit Toast & Butter	
- mit Cognac, Calvados oder Whisky	+4.5
Hausgeräuchertes Roastbeef vom Rib-Eye  ^{ACM}	36.0
mit Tartarsauce, Zwiebeln, Kapern, Kresse & Pommes Frites	
Schweizer Zanderknusperli ^{ACDEFGHLM}	
- mit Tartarsauce, Pommes Frites & Zitrone	38.5
- mit Tartarsauce & Fitnessteller mit gemischtem Blattsalat, Gurken, Tomaten & grillierten Peperoni an Kräuter-Ahornvinaigrette ^O	38.5
Hacktätschli vom Napfschwein ^{LMDO}	32.5
mit Kartoffel-Gurkensalat & Braten-Pommery-Senfsauce	
Hausgemachte vegane Hacktätschli  ^{EHLMO}	30.5
auf Kidneybohnenbasis	
mit Kartoffel-Gurkensalat & Braten-Pommery-Senfsauce	
Emmentaler Rösti hausgemacht ^G	25.5
mit gebratenen Speckstreifen & Käse überbacken, dazu Apfelmus	
Bauern Rösti hausgemacht  ^{ACG}	24.0
mit Spiegelei, Röstzwiebeln & Käse überbacken	
Spätzli-Käse Pfanne	
- mit gebratenen Speckstreifen & Apfelmus ^{ACG}	28.5
- mit Röstzwiebeln & Apfelmus  ^{ACG}	25.5
Tram-Märzen-Bierbratwurst (Schwein) ^A	
- mit Kartoffel-Gurkensalat & Senf ^{LMDO}	26.5
- mit Sauerkraut, Brot & Senf ^{MO}	26.0
- mit Zwiebelsauce & hausgemachter Rösti ^{LO}	28.5

BURGERS

Tramdepot „Signature“ Beef Burger ^{ACEGHMO}	34.5
Mais-Chili-Bun, Rindfleisch-Patty vom Schweizer Rind, Cheddar, Speck, Signature Burger Sauce, Eisbergsalat, Tomate, Rotkohlsalat, rotes Zwiebelchutney, Essiggurke & Pommes Frites	
- mit Spiegelei	+2.0
Crispy Chicken Burger ^{ACEGHMO}	34.5
Mais-Chili-Bun, Schweizer Poulet-Oberschenkel-Steak mit Cornflakes-Panade, Cheddar, Signature Burger Sauce, Eisbergsalat, Tomate, Tomatenchutney, Karotten-Krautsalat, Essiggurke & Pommes Frites	
- mit Spiegelei	+2.0
Tramdepot Garden Burger  ^{AMO}	32.5
Sauerteig-Bun, gegrillte Aubergine, Zucchini & Peperoni, Eisbergsalat, Rucola, Tomate, rotes Zwiebelchutney, Rotkohlsalat, Essiggurke, vegane Kräuter-Mayonnaise & Pommes Frites	
Bison Burger  ^{ACEGHMO}	39.5
Mais-Chili-Bun, kanadisches Bison-Patty, Cheddar, Pommery-Senf Burger Sauce, Eisbergsalat, Tomate, Rotkohlsalat, rotes Zwiebelchutney, Essiggurke & Pommes Frites	
- mit Spiegelei	+2.0

11.00 - 14.00 Uhr und 18.00 - 22.00 Uhr

KANADISCHI SPEZIALITÄTE

Pork Belly (250g)  ^{ABDFMNO}	37.5
knuspriger Schweinebauch bei Niedergartemperatur gegart mit Country Cuts, Cranberry-Chili & Smokey-Whisky Sauce	
Crispy Chicken Wings (400g)  ^{ABDFMNO}	36.5
gebackene Schweizer Pouletflügel aus dem Ofen mit Country Cuts, Cranberry-Chili & Smokey-Whisky Sauce	
Rib-Eye Roast (180g)  ^{ABDFMNO}	44.0
rosa gebratener Rindshohrücken mit sanftem Raucharoma mit Country Cuts, Cranberry-Chili & Smokey-Whisky Sauce	
Canadian Sockeye Salmon (160g)  ^{ABDFGMNO}	43.0
gebratene Rotlachs-Tranche (Wildfang) mit Grillgemüse & Limetten-Kräuterbutter, Country Cuts, Cranberry-Chili & Smokey-Whisky Sauce	
Beef Chili Canadian Style  ^{AO}	36.5
mit Rindshackfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni, Tomate, Kidneybohnen, Mais & Reis	
Veggi Chili Canadian Style   ^O	32.5
mit dreierlei Bohnen, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni, Tomate, Mais & Reis	

HÄRZHAFTS

Schweinshaxe aus dem Ofen ^{ALMO}	39.0
mit Märzen-Biersauce, Rosmarinkartoffeln & Sauerkraut	
Cordon Bleu vom Schwein (250g) ^{ACGL}	38.0
gefüllt mit Beinschinken & Raclettekäse dazu Pommes Frites, Saisongemüse & Zitrone	
Grosis Pastetli mit Pilzfüllung  ^{ACGLO}	29.5
mit Pilzrahmsauce & Saisongemüse	
Flanksteak vom Grill (rosa) ^{AO}	42.0
mit Chimichurri, Pommes Frites & Grillgemüse	
Kalbsgeschnetzeltes  ^{GO}	39.5
mit Pilzrahmsauce dazu hausgemachte Rösti	
Kalbsleberli  ^{GO}	37.0
in Butter geschwenkt & mit Madeira abgelöscht, mit Kräuter-Kalbsjus, Schalotten, Junglauch dazu hausgemachte Rösti	
Entrecôte Brauhausart ^{ALO}	43.0
rosa gebratenes Rindsentrecôte mit Kalbsjus & Röstzwiebeln & Pommes Frites	

ZUÄSÄTZLECH

Portion Saisongemüse ^{GL}	3.5
---	------------

HUUSDESSERTS

^{ABCDE} Allergene & Lebensmitteldeklaration findest du hier:



 auch gluten- & laktosefrei bestellbar

 Vegetarisch  Vegan

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. dem gesetzlichen MwSt.-Satz
WLAN - Code: wlan4tramdepot2018

Tiramisu im Weckglas ^{ACFG}	13.0
Mascarponecreme, Löffelbiskuits, Espresso, Amaretto, Kakao	
Apfelstrudel ^{AE G}	15.0
mit Vanille Eis aus unserer Eiswerkstatt & Rahm	
Bärner Brönnti Creme ^{EF GH}	9.5
mit Rahm	

Pancake  ^{ACEFGHO}	12.5
mit Biscoff Eis aus unserer Eiswerkstatt & Ahornsirup	
Hausgemachtes Schoggiküchlein ^{ACEGH}	15.0
mit flüssigem Schokoladenkern dazu Vanille Eis aus unserer Eiswerkstatt	