



# ALTES TRAMDEPOT

RESTAURANT BAR BRAUEREI


## BIERE

### TRAMBIERE

<b>Tram-Helles</b> Vol. alc. 5.2% spritzig, feinherb, süffig	2dl	4.0
	3dl	5.2
	5dl	7.9
<b>Tram-Märzen</b> Vol. alc. 5.5% malzig, bernsteinfarben	2dl	4.2
	3dl	5.5
	5dl	8.3
<b>Tram-Weizen</b> Vol. alc. 5.2% spritzig, bananig, nelkig	2dl	4.2
	3dl	5.5
	5dl	8.3
<b>Linie Null</b> Vol. alc. 0.5% alkoholfreies IPA, schlank, süffig	33cl	6.0

**Brewer's Tap**  
Das aktuelle Angebot befindet sich auf den Bildschirmen im Restaurant.

### ZUM SELBERZAPFEN

<b>3 Liter Biersäule</b>		
<b>Tram-Helles</b>		46.0
<b>Tram-Märzen</b>		49.0
<b>Tram-Weizen</b>		49.0
<b>Brewer's Tap</b>		var.
<b>5 Liter Partyfass</b>		
<b>Tram-Helles</b>		74.0
<b>Tram-Märzen</b>		79.0

### ZUR DEGUSTATION

<b>Sampler</b> Helles, Märzen, Weizen & 2 Brewer's Tap		
<b>Sampler I 5x 1dl</b>		12.8
<b>Sampler II 5x 2dl</b>		19.5

### ÜBER DIE GASSE

**33cl Fläschli, 75cl Edition-Biere, 2 Liter Flaschen & 5 Liter Dosen**  
Nehmen Sie Ihr Lieblingsbier direkt mit nach Hause. Ohne Vorbestellung an der Bar erhältlich oder über den Onlineshop [www.shop.altestramdepot.ch](http://www.shop.altestramdepot.ch) direkt nach Hause bestellen.



**Partyfässer & Co**  
Unsere Biere sind auch in 10 & 20 Liter Partyfässern erhältlich. Für grössere Feste können auch Schankanlagen gemietet werden. Informationen finden Sie auf unserer Homepage [www.altestramdepot.ch](http://www.altestramdepot.ch).



### GLUTENFREI

<b>Brewdog Pale Ale</b> Vol. alc. 4.5% spritzig, würzig, malzig, glutenfrei	33cl	6.0
--	------	-----

## SPEISEN

11.00 - 22.30 Uhr

### SUPPE

<b>Petersilienwurzelsuppe</b>  <sup>G L O</sup> mit Ingwer & Rahmhaube	10.5
--	------

### SALATE

<b>Saisonaler Blattsalat</b>  * <sup>A C E F G H L M N D</sup> mit gerösteten Kernen, Kresse & Hausdressing	11.5
<b>Bärensalat zum Teilen</b>  * <sup>A C E F G H L M N D</sup> p.P.	10.5
<b>Winterliche Salad Bowl</b>  <sup>A C E F G H M N D</sup> gemischter grüner Blattsalat, Kichererbsen, Kidneybohnen, Karotte, Orange, Cherry Tomaten, Gurke, Datteln, Kräuter-Knoblauch Croûtons & Kräuter French Dressing mit grillierten Pouletstreifen mariniert mit Honig-Thymian mit lauwarmem Grillgemüse  mit Graved Lachs <sup>D</sup>	19.5
<b>Nüsslersalat</b>  <sup>A C E F G H M N D</sup> mit gehacktem Ei, Kräuter-Knoblauch Croûtons & Kräuter French Dressing	13.5
<b>Graved Lachs</b> <sup>D E M</sup> mit Rinden-Panna Cotta, frittiertem Rucola & Senf-Honig-Dill-Sauce	22.5

### PASSEND ZUM BIER

<b>Laugenbretzel</b> <sup>A C G</sup> mit Chili-Sauce <sup>C F M D</sup> / mit süssem Händlmaier Senf <sup>M</sup> mit Butterportion <sup>G</sup>	5.5 je +2.0 +0.5
<b>Laugenbretzel gefüllt</b> <sup>A C G M D</sup> mit Schinken oder Salami mit Brustami (gegartes Rindfleisch) oder La Bouse (Weichkäse) 	12.5 14.5
<b>Weisswurst im Sud</b> (2x80g) <sup>A C G M</sup> mit süssem Händlmaier Senf & Laugenbretzel	19.5


<b>Braumeisterplatte</b> <sup>A G M D</sup> 25.0 / für 4 P.	89.0
---	------

### FLAMMKUCHEN


<b>der Klassische</b> <sup>A G</sup> Flammkuchen-Crème, Zwiebeln, Speck & Schnittlauch	22.5
<b>der Mediterrane</b> <sup>A G</sup> Flammkuchen-Crème, rote Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Grillgemüse & Rucola	23.5
<b>der Schweizerische</b> <sup>A G</sup> Flammkuchen-Crème, Lauchzwiebeln, Birnen, Schnittlauch & Raclette Käse	25.5

11.00 - 22.30 Uhr

### TATAR

<b>Rindstatar „Tramdepot“</b> * <sup>A G M D</sup> mit Toast & Butter	70g 24.5 / 130g 34.5
<b>Rindstatar „la Truffe“</b> * <sup>A G D</sup> mit Trüffelöl, Parmesanspänen, geräuchertem Maldon-Salz, Toast & Butter	70g 26.0 / 130g 36.0
<b>Tatar „Vegan“</b>  * <sup>A M N D</sup> auf Ackerbohnen-Basis mit Vollkorn-Toast & Margarine	80g 22.5 / 160g 32.5
mit Cognac, Calvados oder Whisky	+3.5

### BURGER

<b>Tramdepot Beef Burger</b> <sup>A C F G M D</sup> Burger vom Charolais-Rind AOP, Eisbergsalat, Weisskohlsalat, rote Zwiebeln, Tomate, Essiggurke, Käse, Speck & BBQ-Whisky Sauce in Maisbrötchen dazu Pommes Frites mit Spiegelei	34.5
+9.0 +8.5 +12.5	
<b>Crispy Chicken Burger</b> <sup>A C F G M D</sup> Pouletbrust im Knuspermantel, Eisbergsalat, Weisskohlsalat, rote Zwiebeln, Tomate, Essiggurke, Cheddar, Speck & Pommery-Senfsauce in Maisbrötchen dazu Pommes Frites mit Spiegelei	35.5
+1.5	
<b>Vegan Burger</b>  <sup>A F L M D</sup> Veganes Patty auf Soja-Basis, Eisbergsalat, Coleslaw Salat, rote Zwiebeln, Tomate, Essiggurke & veganer Kräutermayo in Maisbrötchen dazu Pommes Frites	29.5

### HAUSSPEZIALITÄTEN

<b>Tram-Märzen-Bierbratwurst</b> (Schwein) <sup>A</sup> mit Sauerkraut, Brot & Senf <sup>A M D</sup>	24.0
mit Zwiebelsauce & Rösti <sup>A F L D</sup>	26.5
<b>Bauernrösti</b>  * <sup>A C G</sup> mit Spiegelei, gerösteten Zwiebeln & Käse überbacken	22.5
<b>Emmentaler Rösti</b> <sup>G</sup> mit gebratenen Speckstreifen & Käse überbacken dazu Apfelmus	24.5
<b>Raclette Genuss mit eigenem Öfeli</b> <sup>G L M D</sup> 200g (8 Scheiben) Jumi-Käse Nature serviert mit kleinen Kartoffeln, Cornichons, eingelegten roten Zwiebeln, süss-säuerlichem Gemüse & Champignons	35.5
50g (2 Scheiben) Jumi-Käse extra	+4.5

11.00 - 14.00 Uhr und 18.00 - 22.00 Uhr


### EMPFEHLUNGEN

<b>Schweinshaxe aus dem Ofen</b> <sup>A F D</sup> mit Märzen-Biersauce, Kräuter-Bratkartoffeln & Sauerkraut	40.5
<b>Rindsentrecôte Café de Paris</b> (rosa/200g) <sup>A B D E F G H L M N D</sup> mit Pommes Frites mit extra Gemüse <sup>G L</sup>	44.0 +3.5
<b>Geräucherte Spareribs BBQ Style</b> (Schwein) <sup>A E F G H M D</sup> mit Pommes Frites & BBQ Sauce mit extra Gemüse <sup>G L</sup>	41.0 +3.5
<b>Cordon Bleu vom Schwein</b> (200g) <sup>A C G</sup> gefüllt mit Beinschinken & Schlossbergkäse mit Pommes Frites mit extra Gemüse <sup>G L</sup>	34.0 +3.5

### NEUJAHRSSPEZIALITÄTEN

<b>Kalbsleber</b> <sup>F G L D</sup> in Butter geschwenkt & abgelöscht mit Madeira mit Kräuter-Kalbsjus, Schalottenwürfel & Rösti mit extra Gemüse <sup>G L</sup>	34.5 +3.5
<b>Schweins-Rahmschnitzel</b> <sup>A G L D</sup> mit Pilzrahmsauce & Butternudeln mit extra Gemüse <sup>G L</sup>	29.5 +3.5
<b>Lammfilet vom Grill</b> (rosa) <sup>F</sup> mit Rosmarinjus, Grillgemüse & Kräuter-Bratkartoffeln	41.5
<b>Bunter Safranrisotto</b>  <sup>C E G H L N D</sup> mit Brokkoli, Cherry Tomaten, Peperoni, Kürbis, Kräutersaitlingen, Datteln, Rucola, gerösteten Pinienkernen & Parmesanspänen	31.5

### LEGENDE

-  Vegetarisch
-  Vegan
- \* Diese Gerichte sind auch Gluten- & Laktosefrei bestellbar
- A B C D E Allergene & Lebensmitteldeklaration finden Sie hier:



Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Wifi code: wlan4tramdepot2018