



ALTES TRAMDEPOT

RESTAURANT BAR BRAUEREI

BIERE

TRAMBIERE

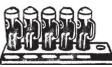
Tram-Helles Vol. alc. 5.2% spritzig, feinherb, süffig	2dl	4.0
	3dl	5.2
	5dl	7.9
Tram-Märzen Vol. alc. 5.5% malzig, bernsteinfarben	2dl	4.2
	3dl	5.5
	5dl	8.3
Tram-Weizen Vol. alc. 5.2% spritzig, bananig, nelkig	2dl	4.2
	3dl	5.5
	5dl	8.3
Linie Null Vol. alc. 0.5% alkoholfreies IPA, schlank, süffig	33cl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

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

ZUM SELBERZAPFEN

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

ZUR DEGUSTATION

Sampler Helles, Märzen, Weizen & 2 Brewer's Tap		
Sampler I 5x 1dl		12.8
Sampler II 5x 2dl		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 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.



GLUTENFREI

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

SPEISEN

11.00 - 22.30 Uhr

SUPPE

Petersilienwurzelsuppe  ^{G L O} mit Ingwer & Rahmhaube	10.5
--	------

SALATE

Saisonaler Blattsalat  * ^{A C E F G H L M N D} mit gerösteten Kernen, Kresse & Hausdressing	11.5
Bärensalat zum Teilen  * ^{A C E F G H L M N D} p.P.	10.5
Winterliche Salad Bowl  ^{A C E F G H M N D} 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 ^D	19.5
Nüsslersalat  ^{A C E F G H M N D} mit gehacktem Ei, Kräuter-Knoblauch Croûtons & Kräuter French Dressing	13.5
Graved Lachs ^{D E M} mit Randen-Panna Cotta, frittiertem Rucola & Senf-Honig-Dill-Sauce	22.5

PASSEND ZUM BIER

Laugenbretzel  ^{A C G} mit Chili-Sauce ^{C F M O} / mit süssem Händlmaier Senf ^M mit Butterportion ^G	5.5 je +2.0 +0.5
Laugenbretzel gefüllt ^{A C G M D} 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	19.5

Braumeisterplatte ^{A G M D} 25.0 / für 4 P.	89.0
Fleischkäse, Brustrami (gegartes Rindfleisch), Trockenwurst, gekochter Schinken, La Bouse (Weichkäse), Schlossbergerkäse dazu Radieschen, Bierrettich, Brot & Senf	

FLAMMKUCHEN

der Klassische ^{A G} Flammkuchen-Crème, Zwiebeln, Speck & Schnittlauch	22.5
der Mediterrane  ^{A G} Flammkuchen-Crème, rote Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Grillgemüse & Rucola	23.5
der Schweizerische  ^{A G} Flammkuchen-Crème, Lauchzwiebeln, Birnen, Schnittlauch & Raclette Käse	25.5

11.00 - 22.30 Uhr

TATAR

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

BURGER

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

HAUSSPEZIALITÄTEN

Tram-Märzen-Bierbratwurst (Schwein) ^A mit Sauerkraut, Brot & Senf ^{A M D}	24.0
mit Zwiebelsauce & Rösti ^{A F L D}	26.5
Bauernrösti  * ^{A C G} mit Spiegelei, gerösteten Zwiebeln & Käse überbacken	22.5
Emmentaler Rösti ^G mit gebratenen Speckstreifen & Käse überbacken dazu Apfelmus	24.5
Raclette Genuss mit eigenem Öfeli  ^{G L M D} 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

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

NEUJAHRSSPEZIALITÄTEN

Kalbsleber ^{F G L O} in Butter geschwenkt & abgelöscht mit Madeira mit Kräuter-Kalbsjus, Schalottenwürfel & Rösti mit extra Gemüse ^{G L}	34.5 +3.5
Schweins-Rahmschnitzel ^{A G L O} mit Pilzrahmsauce & Butternudeln mit extra Gemüse ^{G L}	29.5 +3.5
Lammfilet vom Grill (rosa) ^F mit Rosmarinjus, Grillgemüse & Kräuter-Bratkartoffeln	41.5
Bunter Safranrisotto  ^{C E G H L N D} 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