ALTES TRAMDEPOT
RESTAURANT BAR BRAUEREI

BODESTÄNDIG – AUTHENTISCH – REGIONAL

BREW CREW NEWS

Der Bärner Craft Bier Adventskalender ist da! Verschenke 24 Tage Bierfreude

Vier Berner Brauereien, 25 Biere und 24 Tage pure Bierfreude, der Bärner Craft Bier Adventskalender ist das beste Weihnachtsgeschenk, das du einem Bierfan machen kannst. Jetzt bestellen!



Neu: Alle Biere am Zapfhahn auch im Pitcher erhältlich

Seit Kurzem haben wir nebst der 3 Liter Biersäule auch Pitcher im Angebot. In einen Pitcher passen 1,5 Liter Bier nach Wahl. In Kombination mit einer Braumeisterplatte, das perfekte Apéro für dich und deine Freunde.

Ä BSUNDRIGI ÜBERNACHTIG

Dine & Dream - neues Kombiangebot



Geniesse zuerst ein wunderbares 4-Gang Menu im Klösterli Weincafe und verbringe anschliessend die Nacht im einzigartigen One Suite Hotel ZOLLHAUS.

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.

WHISKY DEGUSTIEREN

Whiskyevents zum Jahresende

In den nächsten Wochen finden verschiedene Whisky Events bei uns statt! Durch die Abende führt Spirituosenspezialist Rob van Swam von Tonneau Münsingen, der uns mit spannenden Geschichten und Whisky-Wissen versorgt. Dazu serviert unsere Küche ein leckeres Menü.
Jetzt anmelden!



Wir machen dein Teamevent zum Highlight

Nebst klassischen Firmenessen bieten wir verschiedene Teamevents an, die sich ideal mit einem Essen oder Seminar kombinieren lassen. Ob kurze Brauereiführung oder ausführlicher Braukurs mit drei Gängen, wir haben für alle Teams das passende Angebot.

Z'ÄSSE

11.00 - 23.00 Uhr

PASSEND ZUM BIER

Laugenbretzel Nature A C G — **5.8**
mit Chili-Sauce, C F M O süssem Händlmaier Senf M oder Butterportion G

Laugenbretzel gefüllt A C G M O
mit Senfbutter, Tomate, Essiggurke
- Schinken oder Salami — **12.5**
- Pastrami (gegartes Rindfleisch) oder La Bouse (Weichkäse) — **14.5**

Weisswurst im Sud (2x80g) G M — **16.5**
mit süssem Händlmaier Senf
- mit Bretzel A C G — **+ 5.0**

Braumeisterplatte A G M O — **28.0**
Fleischkäse, Pastrami (gegartes Rindfleisch), Trockenwurst, gekochter Schinken, La Bouse (Weichkäse), Schlossbergerkäse
dazu Radieschen, Essiggurken, Silberzwiebeln, Bierrettich, Brot & Senf

Loaded Fries A F G — **17.5**
Knusprige Pommes Frites mit Cheddar-Sauce, getoppt mit Erbsen-Sourcream, Limetten-Sourcream, Jalapeños, Chili, Petersilie, Röstzwiebeln, Junglauch & Sprossen

FLAMMCHUECHE

Klassisch A G — **22.5**
Flammkuchen-Crème, Zwiebeln, Speck & Schnittlauch

Vegetarisch A G — **22.5**
Flammkuchen-Crème, Zwiebeln, Junglauch, Schnittlauch, Grillgemüse & Rucola

Herbstlich A E G H — **24.5**
Flammkuchen-Crème, Junglauch, Schnittlauch, Feige, Ziegenkäse, karamellisierte Baumnüsse, Honig & Rucola

VORSPISE

Tomatencremesuppe G L — **12.5**
mit Basilikum

Saisonaler Blattsalat * A E F G H M N O — **11.5**
mit Croûtons & Hausdressing

Chefsalat zum Teilen * A E F G H M N O — **p.P. 10.5**
saisonaler Blattsalat mit Croûtons & Hausdressing

Roastbeef Teller C M — **22.5**
mit Tartarsauce, Zwiebeln, Kapern & Kresse

Salat Schüssel A E F G H L N O — **24.5**
gemischter grüner Salat, Kichererbsen, Avocado, Orange, Cherrytomaten, Gurke, grillierte Peperoni, Croûtons & Kerne an Kräuter-Ahornvinaigrette
- mit gratiniertem Ziegenkäse, Honig & Thymian G — **+ 7.0**
- mit gebratenen Pouletstreifen mariniert mit Honig & Thymian — **+ 10.0**

11.00 - 23.00 Uhr

KLASSIKER

Rindstatar „Tramdepot“ * A C F G M N — **75g 25.0 / 150g 36.0**
mit Toast & Butter
- mit Cognac, Calvados oder Whisky — **+ 4.5**

Roastbeef Teller A C M — **36.0**
mit Tartarsauce, Zwiebeln, Kapern, Kresse & Pommes Frites

Schweizer Zanderknusperli A C D E F G H L M
- mit Tartarsauce, Pommes Frites & Zitrone — **38.5**
- mit Tartarsauce & Fitnessteller an Kräuter-Ahornvinaigrette — **38.5**

Hacktätschli vom Napfschwein A C G M — **36.0**
mit Pommery-Senfsauce, Röstzwiebeln, Spätzli & Saisongemüse

Hausgemachte vegane Hacktätschli * A E H M — **34.5**
auf Kidneybohnenbasis mit Pommery-Senfsauce, Röstzwiebeln, Rosmarinkartoffeln & Saisongemüse

Emmentaler Rösti hausgemacht G — **25.5**
mit gebratenen Speckstreifen & Käse überbacken, dazu Apfelmus

Bauern Rösti hausgemacht * A C G — **24.0**
mit Spiegelei, Röstzwiebeln & Käse überbacken

Spätzli-Käse Pfanne A C G
- mit gebratenen Speckstreifen & Apfelmus — **28.5**
- mit Röstzwiebeln & Apfelmus — **25.5**

Tram-Märzen-Bierbratwurst (Schwein)
- mit Sauerkraut, Brot & Senf A F M — **26.0**
- mit Zwiebelsauce & hausgemachter Rösti A F L M O — **28.5**
- mit Zwiebelsauce, hausgemachter Rösti & Sauerkraut A F L M O — **32.5**

BURGERS

Tramdepot „Signature“ Beef Burger A C E G H M O — **35.5**
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 A C E G H M O — **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 A E H O — **32.5**
Sauerteig-Bun, gegrillte Aubergine, Zucchini & Peperoni, Eisbergsalat, Rucola, Tomate, rotes Zwiebelchutney, Rotkohlsalat, Essiggurke, vegane Kräuter-Mayonnaise & Pommes Frites

Wildschwein Burger A E G H M O — **34.5**
Mais-Chili-Bun, Wildschwein-Patty
Cheddar, Speck, Pommery-Senfsauce, Eisbergsalat, Tomate, Preiselbeerchutney, Rotkohlsalat, Essiggurke & Pommes Frites
- mit Spiegelei — **+ 2.0**

11.00 - 23.00 Uhr

HERBST SPEZIALITÄTE

Kürbiscremesuppe A G — **12.5**
mit gerösteten Kürbiskernen & Kürbiskernöl

Nüsslersalat A C E F G H M N O — **14.5**
mit gehacktem Ei, Croûtons & Frenchdressing
- mit Speckwürfel — **+2.5**

Rehpfeffer Trämli Art A E F G H L N O — **41.5**
verfeinert mit dunkler Schokolade
dazu Perlzwiebeln, Speck, Pilze & Croûtons

Hirschfilet Stroganoff A C G L M O — **43.0**
mit Zwiebeln, Champignons, Peperoni, Essiggurke & Sauerrahm

Herbstteller A C G O — **34.0**
Spätzli mit Steinpilzsauce, Rotkohl, Rosenkohl, Kürbisschnitz, karamellisierte Maroni & Birnenhälfte mit Preiselbeeren

Ravioli A C E G H O — **34.5**
mit Baumnuss-Feigen-Ricottafüllung
karamellisierte Kürbiswürfel, Kürbiskerne, Junglauch, Wirsing, Schalotten, geröstete Pinienkerne, Rucola & Parmesan,
hergestellt nach unserem Rezept von La Marra,
der Berner Pasta Manufaktur

dazu gibts: Spätzli, Apfel-Rotkohl, Rosenkohl, Kürbisschnitz, karamellisierte Maroni & Birnenhälfte mit Preiselbeeren A C G O

HÄRZHAFTS

Schweinshaxe aus dem Ofen A L — **39.0**
mit Märzen-Biersauce, Rosmarinkartoffeln & Sauerkraut

Cordon Bleu vom Schwein (250g) A C G — **38.0**
gefüllt mit Beinschinken & Raclettekäse
dazu Pommes Frites, Saisongemüse & Zitrone

Flanksteak vom Grill (rosa / 200g) A O — **42.0**
mit Chimichurri, Pommes Frites & Grillgemüse

Entrecôte Brauhausart (220g) A L O — **43.0**
rosa gebratenes Rindsentrecôte
mit Kalbsjus, Röstzwiebeln & Pommes Frites

Kalbsgeschnetzeltes * G L O — **39.5**
mit Pilzrahmsauce
dazu hausgemachte Rösti

Kalbsleberli * G L O — **37.0**
in Butter geschwenkt & mit Madeira abgelöscht,
mit Kräuter-Kalbsjus, Schalotten, Junglauch
dazu hausgemachte Rösti

Lachsforelle aus Bremgarten D E G H N — **38.5**
mit Mandel-Nussbutter, Rosmarinkartoffeln & herbstlichem Gemüse

Grosis Pastetli mit Pilzfüllung A C G L O — **29.5**
mit Pilzrahmsauce & Saisongemüse

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
WLAN - Code: wlan4tramdepot2018

Apfelstrudel A E G H — **15.0**
mit Vanille Eis aus unserer Eiswerkstatt & Rahm

Bärner Brönnti Creme E F G H — **11.0**
mit Rahm

Schoggi Mousse E F G H — **13.0**
garniert mit Früchten & Schokoladensplitter

Vermicelles A C F G — **14.5**
mit Meringues & Rahm
- mit Vanille Eis aus unserer Eiswerkstatt — **+ 5.0**