



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

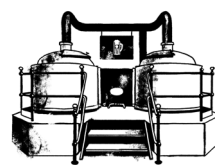
Wir sind stark mit der Stadt Bern und der Region verwurzelt. Bretzel sowie Burgerbrötchen stellt die Bäckerei Röhltisberger in Wabern für uns her, die Märzen Bratwurst produziert die Metzgerei Spahni aus Zollikofen mit unserem Märzenbier.



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

Petersilienwurzelcremesuppe ^{GLO} mit Süsskartoffelstroh	12.0
Saisonaler Blattsalat ^{* ACEFGHLMNO} mit Croûtons & Hausdressing	11.5
Chefsalat zum Teilen ^{* ACEFGHLMNO} saisonaler Blattsalat mit Croûtons & Hausdressing	p.P. 10.5
Nüsslersalat ^{ACEFGHMN} mit gehacktem Landei, Croûtons & Frenchdressing mit Speck	13.5 +2.5
Roastbeef Teller ^{CMO} mit Tartarsauce, Kresse, Kapern & Zwiebeln zusätzlich kleine Portion Pommes Frites ^A	22.5 +6.5
Salat Schüssel ^{AEFGHMNO} gemischter grüner Salat, Kichererbsen, Avocado, Orangenfilet, Cherry Tomaten, Gurke, grillierte Peperoni, Croûtons & Kerne an Kräuter-Ahornvinaigrette	20.5
wahlweise mit: · Pilzragout (lauwarm) ⁰	+10.0
· Gebratenen Pouletstreifen mariniert mit Honig-Thymian	+10.0
· Planted Pulled BBQ (Pflanzenproteine) ^{AM}	+10.0

PASSEND ZUM BIER

Laugenbretzel Nature ^{ACG} wahlweise mit: · Chili-Sauce ^{CFMO} · mit süssem Händlmaier Senf ^M · mit Butterportion ^G	5.8
Laugenbretzel gefüllt ^{ACGMO} mit Schinken oder Salami mit Brustrami (gegartes Rindfleisch) oder La Bouse (Weichkäse) ^V	12.5 14.5
Weisswurst im Sud (2x80g) ^{ACGM} mit süssem Händlmaier Senf & Laugenbretzel	21.5
Braumeisterplatte ^{AGMO} Fleischkäse, Brustrami (gegartes Rindfleisch), Trockenwurst, gekochter Schinken, La Bouse (Weichkäse), Schlossbergkäse dazu Radieschen, Bierrettich, Brot & Senf	28.0
Schweizer Zander Knusperli ^{ACDEFGHLM} serviert im Körbli mit Tartarsauce & Pommes Frites	25.5

FLAMMCHUECHE

Klassisch ^{AG} Flammkuchen-Crème, Zwiebeln, Speck & Schnittlauch	22.5
Mediterran ^{AG} Flammkuchen-Crème, Zwiebeln, Junglauch, Grillgemüse & Rucola	23.5
Herbstlich ^{AGD} Flammkuchen-Crème, Zwiebeln, Junglauch & Pilzragout	24.5

11.00 - 23.00 Uhr

TATAR

Rindstatar „Tramdepot“ ^{* AGMO} mit Toast & Butter	70g 25.0 / 130g 35.0
Tatar „Vegan“ ^{AMNO} auf Ackerbohnen-Basis mit Vollkorn-Toast & Margarine	80g 23.0 / 160g 33.0
mit Cognac, Calvados oder Whisky	+4.0

KLASSIKER

Wurst-Käse-Salat ^{GLMO} mit Zwiebeln, Essiggurke & Gruyère-Käse	24.0
Roastbeef Teller ^{ACMO} mit Tartarsauce, Kresse, Kapern, Zwiebeln & Pommes Frites	33.5
Hacktätschli vom Napfschwein ^{LMO} mit Kartoffel-Gurkensalat & Senf	28.5
Emmentaler Rösti hausgemacht ^D mit gebratenen Speckstreifen & Käse überbacken, dazu Apfelmus	24.5
Bauern Rösti hausgemacht ^{* ACG} mit Spiegelei, gerösteten Zwiebeln & Käse überbacken	22.5
Spätzli-Käse Pfanne mit gebratenen Speckstreifen & Apfelmus ^{ACG}	24.5
mit Pilzragout ^{ACGO}	24.5
Tram-Märzen-Bierbratwurst (Schwein) ^A mit Kartoffel-Gurkensalat & Senf ^{LMO}	26.0
mit Sauerkraut, Brot & Senf ^{MO}	26.0
mit Zwiebelsauce & Rösti ^{LO}	28.0

BURGERS

Tramdepot Beef Burger ^{ACFGLMNO} Burger vom Schweizer Rind, Eisbergsalat, Tomate, Zwiebel, Essiggurke, Weisskabissalat, Cheddar Käse, Speck & BBQ-Whisky Sauce im Mais-Chili-Bun dazu Pommes Frites mit Spiegelei	34.5 +1.5
Crispy Chicken Burger ^{ACFGLMNO} Burger vom Schweizer Poulet im Cornflakesmantel mit Eisbergsalat, Coleslaw Salat, Tomate, Zwiebel, Essiggurke, Cheddar Käse & Pommery-Senf-Sauce im Mais-Chili-Bun dazu Pommes Frites mit Spiegelei	36.5 +1.5
Planted Pulled BBQ Burger ^{AM} Pulled aus Proteinen von Erbsen, Hafer & Sonnenblumen, Eisbergsalat, Coleslaw Salat, Tomate, Zwiebel, Essiggurke & vegane Kräuteremayo im Mais-Chili-Bun dazu Pommes Frites	32.5

11.00 - 14.00 und 18.00 - 22.00 Uhr

WIUD SPEZIALITÄTE

Rehpfeffer Trämli Art ^{A EFG LNO} verfeinert mit dunkler Schokolade dazu Perlzwiebeln, Speck, Pilze & Croûtons	41.5
Rehschnitzel vom Grill (rosa) ⁰ mit Pfeffer-Cranberrysauce	45.5
Wildbratwurst ⁰ an Wildjus verfeinert mit Portwein	35.0
Hirschfilet Stroganoff ^{A GLO} mit Zwiebel, Champignon, Peperoni, Essiggurke & Sauerrahm	43.0
Herbstteller ^{ACGO} Hausgemachte Spätzli mit Steinpilzsauce, Rotkohl, Rosenkohl, Kürbisschnitz, karamellierte Maroni & Büschelbirne mit Preiselbeeren	33.5
Herbstliche Ravioli ^{ACGL} mit Baumnuss-Feige-Ricottafüllung, karamellisierten Kürbiswürfeln, Kürbiskerne, Junglauch, Rucola & Parmesan	31.5
⁰ dazu gibts: Hausgemachte Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl, Kürbisschnitz, karamellierte Maroni & Büschelbirne mit Preiselbeeren ^{ACGO}	

HÄRZHAFTS

Schweinshaxe aus dem Ofen ^{ALMO} mit Märzen-Biersauce, Sauerkraut & Rosmarinkartoffeln	40.5
Flanksteak vom Grill (rosa) ^{AGLM} mit Zitronen-Kräuterbutter dazu Pommes Frites & Grillgemüse	42.0
Cordon Bleu vom Schwein (250g) ^{ACGL} gefüllt mit Beinschinken & Schangnauerbergkäse dazu Pommes Frites & Saisongemüse	38.0
Kalbsgeschnetzeltes ^{* GO} mit Pilzrahmsauce & Rösti mit extra Saisongemüse ^L	39.5 +3.5
Kalbsleberli ^{* GO} in Butter geschwenkt & mit Madeira abgelöscht, mit Kräuter-Kalbsjus, Schalotten, Junglauch & Rösti mit extra Saisongemüse ^L	38.5 +3.5
Weisswurst Ravioli ^{ACGLM} Weisswurstfüllung mit süssem Händlmaier Senfrahmsauce, Kresse & Parmesan, hergestellt von La Marra der Berner Pasta Manufaktur nach unserem Rezept	29.5
Waadtländer Lachsforellenfilet vom Grill ^D mit Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse & Olivenöl	39.5

HUUSDESSERTS

ABCDE Allergene & Lebensmitteldeklaration finden Sie hier:



* auch Gluten- & Laktosefrei bestellbar
Vegetarisch ^V Vegan ^M

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

Apfelstrudel ^{AG} mit Vanille Eis aus unserer Eiswerkstatt & Rahm	15.0	Bärner Brönnti Creme ^{EF GH} mit Rahm	9.5
Vermicelles ^{ACFG} mit Meringues & Rahm dazu Vanille Eis aus unserer Eiswerkstatt	14.5 +4.5	Schoggiküchlein Cailler ^{ACEFGHLMN} mit flüssigem Cailler-Schokoladenkern dazu Vanille Eis aus unserer Eiswerkstatt	14.5