



ALTES TRAMDEPOT

RESTAURANT BAR BRAUEREI

BODESTÄNDIG – AUTHENTISCH – REGIONAL

BREW CREW NEWS

Leichte Biere für heisse Tage

Bei sommerlichen Temperaturen machen leichte, spritzige Biere einfach mehr Freude. Genau darauf haben unsere Brauer bei den aktuellen Spezialitäten am Zapfhahn gesetzt: frisch, süffig und mit wenig oder ganz ohne Alkohol, perfekt für heisse Tage. Prost!



Der Nun's Whisky Sister Abigail ist zurück!

Schon gewusst? Wir produzieren auch Whisky! Der Sister Abigail ist der beliebteste unserer Nun's Whisky Serie. Er ist ein bernsteinfarbener Single Malt, fünf Jahre in zwei unterschiedlichen Fässern gereift. Gelagert wird er im Keller des Klosterlistuzes. Dort, wo sich einst die Nonnen fürs Aarebad umzogen. Ihnen verdankt unsere Nun's Whisky Serie auch ihren Namen.

Ä BSUNDRIGI ÜBERNACHTIG

Dine & Dream - neues Kombiangebot

Geniesse zuerst ein wunderbares 4-Gang Menu im Klosterli Weincave 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.

PARTY MIT SCHNULZE & SCHNULTZE

Jetzt Sause-Tisch reservieren!

Am 31. Oktober 2026 steigt die grosse Tramdepot Sause! Zuerst gibt's Abendessen und danach wird mit Schnulze & Schnultze gefeiert. Alles was du für die Teilnahme benötigst, ist eine Tisch Reservation. Jetzt reservieren!

Zudem spielen wir am 30. August wieder Lotto im Biergarten. Unbedingt vorbeikommen, es gibt tolle Preise zu gewinnen!

Neuer Gruppenevent: Bier-Rätsel-Trail

Der Bier-Rätsel-Trail ist ein App basiertes Spiel entlang der Aare, welches Biergenuss, Entdeckergeist und Berner Geschichte zu einem unterhaltsamen Erlebnis für Freunde, Vereine, Familien und Firmen vereint. Alle Infos im Link im QR-Code!



Z'ÄSSE

11.00 - 23.00 Uhr

PASSEND ZUM BIER

Laugenbretzel Nature ^{ACG} mit Chili-Sauce, ^{CFMO} süssem Händlmaier Senf ^M oder Butterportion ^B	5.8
Laugenbretzel gefüllt ^{ACBMO} mit Senfbutter, Tomate, Essiggurke	
- Schinken oder Salami	12.5
- Pastrami (gargates Rindfleisch) oder La Bouse (Weichkäse)	14.5
Weisswurst im Sud (2x80g) ^{GBM} mit süssem Händlmaier Senf	16.5
- mit Bretzel ^{ACB}	+ 5.0
Braumeisterplatte ^{ACBMO} Fleischkäse, Pastrami (gargates Rindfleisch), Trockenwurst, gekochter Schinken, La Bouse (Weichkäse), Schlossbergerkäse dazu Radieschen, Essiggurken, Silberzwiebeln, Bierrettich, Brot & Senf	28.0
Loaded Fries ^{AFB} Knusprige Pommes Frites mit Cheddar-Sauce, getoppt mit Erbsen-Sourcream, Limetten-Sourcream, Jalapeños, Chili, Petersilie, Röstzwiebeln, Junglauch & Sprossen	17.5
Schweizer Pouletflügel im Körbli (10 Stück) ^{AFMO} mit BBQ-Sauce	21.0

FLAMMCHUECHE

Klassisch ^{AG} Flammkuchen-Crème, Zwiebeln, Speck & Schnittlauch	22.5
Vegetarisch ^{AG} Flammkuchen-Crème, Zwiebeln, Junglauch, Schnittlauch, Grillgemüse & Rucola	22.5
Sommerlich ^{AEGBH} Flammkuchen-Crème, Junglauch, Schnittlauch, Feige, Ziegenkäse, karamellisierte Baumnüsse, Honig & Rucola	24.5

VORSPISE

Melonenkaltschale ^{AG} mit Basilikum, Ahornsirup & Olivenöl	10.5
Tomatencremesuppe ^{BL} mit Basilikum	12.5
Saisonaler Blattsalat ^{AGFMO} mit Croûtons & Hausdressing	11.5
Chefsalat zum Teilen ^{AGFMO} saisonaler Blattsalat mit Croûtons & Hausdressing	p.p. 10.5
Roastbeef Teller ^{CM} mit Tartarsauce, Zwiebeln, Kapern & Kresse	22.5
Vitello Tonnato ^{BOBMO} zartes Kalbsschulterfilet (niedergegart) mit Thunfischsauce, Olivenöl, Zwiebeln, Kapern & Kresse	22.5

11.00 - 23.00 Uhr

KLASSIKER

Rindstatar „Tramdepot“ ^{ACFEMN} mit Toast & Butter	75g 25.0 / 150g 36.0
- mit Cognac, Calvados oder Whisky	+ 4.5
Roastbeef Teller ^{ACM} mit Tartarsauce, Zwiebeln, Kapern, Kresse & Pommes Frites	36.0
Schweizer Zanderknusperli ^{ACDEFGHLM} - mit Tartarsauce, Pommes Frites & Zitrone	38.5
- mit Tartarsauce & Fitnesssteller an Kräuter-Ahornvinaigrette	38.5
Hacktätschli vom Napfschwein ^{ACBGM} mit Pommery-Senfauce, Röstzwiebeln, Spätzli & Saisongemüse	36.0
Hausgemachte vegane Hacktätschli ^{AEHM} auf Kidneybohnenbasis mit Pommery-Senfauce, Röstzwiebeln, Rosmarinkartoffeln & Saisongemüse	34.5
Emmentaler Rösti hausgemacht ^G mit gebratenen Speckstreifen & Käse überbacken, dazu Apfelmus	25.5
Bauern Rösti hausgemacht ^{AG} mit Spiegelei, Röstzwiebeln & Käse überbacken	24.0
Spätzli-Käse Pfanne ^{ACB} - mit gebratenen Speckstreifen & Apfelmus	28.5
- mit Röstzwiebeln & Apfelmus	25.5
Tram-Märzen-Bierbratwurst (Schwein) - mit Sauerkraut, Brot & Senf ^{AFM}	26.0
- mit Zwiebelsauce & hausgemachter Rösti ^{AFBMO}	28.5
- mit Zwiebelsauce, hausgemachter Rösti & Sauerkraut ^{AFBMO}	32.5

BURGERS

Tramdepot „Signature“ Beef Burger ^{ACBGMBO} Mais-Chili-Bun, Rindfleisch-Patty vom Schweizer Rind, Cheddar, Speck, Signature Burger Sauce, Eisbergsalat, Tomate, Rotkohlsalat, rotes Zwiebelchutney, Essiggurke & Pommes Frites	35.5
- mit Spiegelei	+ 2.0
Crispy Chicken Burger ^{ACBGMBO} Mais-Chili-Bun, Schweizer Poulet-Oberschenkel-Steak mit Cornflakes-Panade, Cheddar, Signature Burger Sauce, Eisbergsalat, Tomate, Tomatenchutney, Karotten-Krautsalat, Essiggurke & Pommes Frites	34.5
- mit Spiegelei	+ 2.0
Tramdepot Garden Burger ^{AEHO} Sauerteig-Bun, gegrillte Aubergine, Zucchini & Peperoni, Eisbergsalat, Rucola, Tomate, rotes Zwiebelchutney, Rotkohlsalat, Essiggurke, vegane Kräuter-Mayonnaise & Pommes Frites	32.5

11.00 - 23.00 Uhr

SUMMER SPEZIALITÄTE

Salat Schüssel ^{AFGLD} gemischter grüner Salat, Kichererbsen, Avocado, Melone, Cherrytomaten, Gurke, grillierte Peperoni, Croûtons & Kerne an Kräuter-Ahornvinaigrette	24.5
- mit gratiniertem Ziegenkäse, Honig & Thymian ^G	+ 7.0
- mit gebratenen Pouletstreifen mariniert mit Honig & Thymian	+ 10.0
Wurst-Käse-Salat ^{AGMO} mit Essiggurke, Gruyère-Käse & Schnittlauch	26.0
Vitello Tonnato ^{ABOBD} zartes Kalbsschulterfilet (niedergegart) mit Thunfischsauce, Olivenöl, Zwiebeln, Kapern, Kresse & Pommes Frites	36.0
Spare Ribs vom Napfschwein (500g) ^{AFMO} mit süss-säuerlichem Karotten-Krautsalat, BBQ-Sauce & Pommes Frites	39.5
Schweizer Pouletbrust vom Grill ^{AO} mit Chimichurri, Sommergemüse & Pommes Frites	37.5
Schweizer Pouletflügel (8 Stück) ^{AFMO} mit süss-säuerlichem Karotten-Krautsalat, BBQ-Sauce & Pommes Frites	32.0
Waadtländer Lachsforelle ^{ACDD} mit Chimichurri, Tagliatelle, Sommergemüse, Zitronenöl & Parmesan	38.5
Tagliatelle Burrata ^{AGB} Tagliatelle mit Cherrytomaten, Burrata, Schalotten, Junglauch, Basilikum, Knoblauch & Olivenöl	29.5

HÄRZHAFTS

Schweinshaxe aus dem Ofen ^{AL} mit Märzen-Biersauce, Rosmarinkartoffeln & Sauerkraut	39.0
Cordon Bleu vom Schwein (250g) ^{ACB} gefüllt mit Beinschinken & Raclettekäse dazu Pommes Frites, Saisongemüse & Zitrone	38.0
Flanksteak vom Grill (rosa / 200g) ^{AO} mit Chimichurri, Pommes Frites & Grillgemüse	42.0
Entrecôte Brauhausart (220g) ^{ALB} rosa gebratenes Rindsentrecôte mit Kalbsjus, Röstzwiebeln & Pommes Frites	43.0
Kalbsgeschnetzeltes ^{GLD} mit Pilzrahmsauce dazu hausgemachte Rösti	39.5
Kalbsleberli ^{GLD} in Butter geschwenkt & mit Madeira abgelöscht, mit Kräuter-Kalbsjus, Schalotten, Junglauch dazu hausgemachte Rösti	37.0
Grosis Pastetti mit Pilzfüllung ^{AGOLD} mit Pilzrahmsauce & Saisongemüse	29.5

HUUSDESSERTS

^{ABCD} Allergene & Lebensmitteldeklaration findest du hier:



^{AG} auch gluten- & laktosefrei bestellbar
^{AG} Vegetarisch ^{AGH} Vegan

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

Apfelstrudel ^{AEH} mit Vanille Eis aus unserer Eiskwerkstatt & Rahm	15.0
Bärner Brönnli Creme ^{EFBH} mit Rahm	11.0

Tiramisu im Weckglas ^{ACFB} Mascarponecreme, Löffelbiskuits, Espresso, Amaretto, Kakao	14.0
Schoggi Mousse ^{EFBH} garniert mit Früchten & Schokoladensplittter	13.0