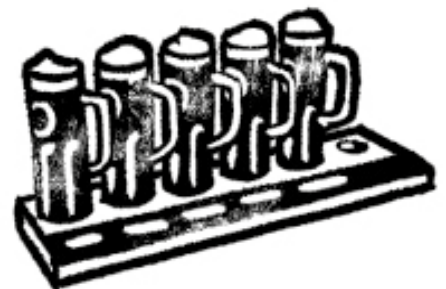
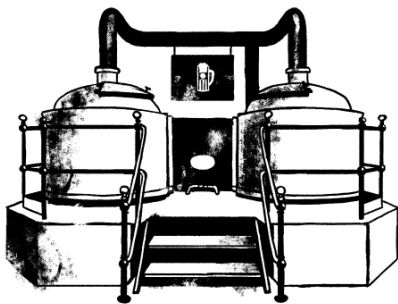




ALTES TRAMDEPOT
RESTAURANT BAR BRAUEREI

BANKETT DOKUMENTATION 2024



1 BODESTÄNDIG AUTHENTISCH REGIONAL

«Härzlech Wiukomme im Tramdepot»



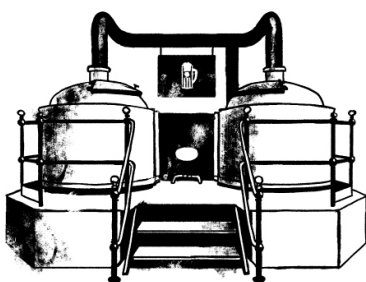
DI EVENT – UNKOMPLIZIERT U HÄRZLECH

Hand in Hand zum perfekten Event

Wir organisieren zusammen mit Dir einen entspannten und geselligen Event, der perfekt auf Deine Bedürfnisse abgestimmt ist. Unkompliziert und Bodenständig - genau wie das Trämli. Dabei wirst Du von A-Z von unserem kompetenten und herzlichen Team unterstützt.

Eckdaten zu Deinem Event im Trämli

- » Wir haben Platz für Anlässe von bis zu 80 Personen.
- » Dein Event findet je nach Gruppengrösse in einem unserer drei Räume oder im Restaurant statt.
- » Ab 25 Personen stellst Du für euch ein einheitliches Menu zusammen.
- » Für ein Abendbankett empfehlen wir ein Budget von mindestens 70-80 Franken pro Person.



BRAUEREI – 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.

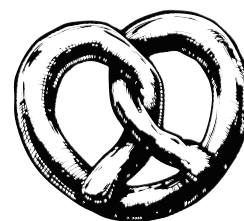
CHUCHI – AUTHENTISCH U REGIONAL

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 hat Thoma Liechti Fleisch aus Kriegstetten extra für uns entwickelt und produziert sie mit unserem Märzenbier.



EISWERKSTATT – GELATO WIÄ IN ITALIE

Beste Zutaten und traditionelles Gelato-Handwerk in der Gelateria Eiswerkstatt

In der Gelateria Eiswerkstatt produzieren wir Gelato nach klassischem italienischem Handwerk. Für unser Gelato verwenden wir 100% natürliche Zutaten. Jede Sorte hat seine eigene ausgefeilte Rezeptur - das macht unsere Gelatos besonders cremig. Für die Produktion verwenden wir ausschliesslich Bio-Milch und Bio-Rahm von Kühen aus dem Emmental.

2 ÜSI RÜMLECHKEITE

BRAUSTÜBLI

Das Braustübli misst 30m² und befindet sich leicht abgetrennt im Restaurant. Es verströmt echten Gasthausbrauerei Chrame und ist sehr gesellig.

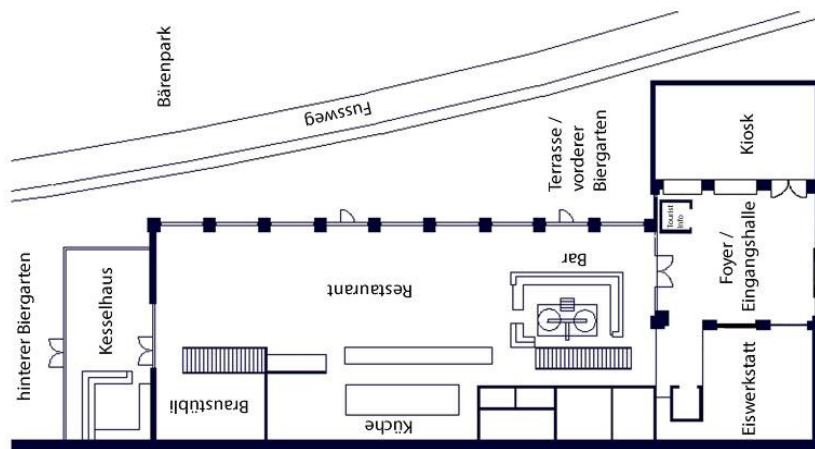
Das Braustübli bietet Platz für max. 32 Personen.

KESSELHAUS

Das Kesselhaus misst 55m² und befindet sich im hinteren Teil des Restaurants. Dank zwei komplett verglasten Fensterfronten ist es sehr hell und freundlich und versprüht etwas Wintergarten-Vibe.

Das Kesselhaus bietet Platz für max. 42 Personen. Wir behalten uns in jedem Fall vor, die Bar im Kesselhaus zu benutzen.

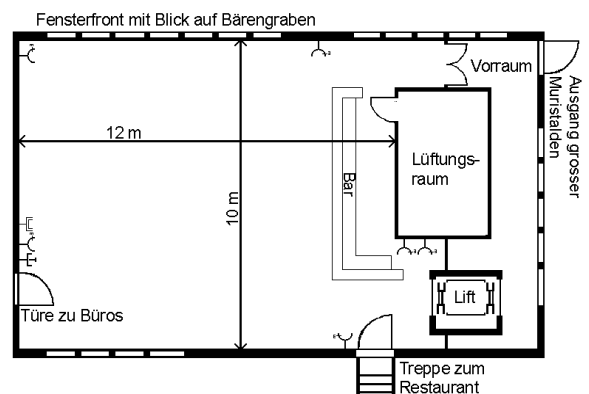
Wir weisen Sie darauf hin, dass wir entscheiden, wo Ihr Anlass stattfindet. Die Platzierung ist abhängig von der Jahreszeit, dem Wetter und der definitiven Personenzahl.



SAAL IM 1. STOCK

Der Saal im 1. Stock ist modern und gemütlich. Er ist ca. 120m² gross und lässt mit den Fensterfronten viel Tageslicht zu. Zudem hat er einen Liftzugang und ist somit rollstuhlgängig. Er bietet Platz für max. 80 Personen.

Je nach Personenzahl entscheiden wir, ob wir Gruppen im Restaurant oder im Saal 1. Stock platzieren.



3 Z'ÄSSE

PASSEND ZUM BIER – ÜSES APERO

Laugenbretzel nature ^{A C G M O}

mit Schinken oder Salami

mit Brustrami (gegartes Rindfleisch) oder La Bouse (Weichkäse) 

Braumeisterplatte ^{A G M O}

Fleischkäse, Brustrami (gegartes Rindfleisch), Trockenwurst, gekochter Schinken, La Bouse (Weichkäse), Schlossbergerkäse dazu Radieschen, Bierrettich, Brot & Senf

Eglifilet im Backteig ^{A B C D F G M N O P R}

serviert im Körbli mit Tartarsauce & Pommes Frites

Flammkuchen Klassisch ^{A G}

Flammkuchen-Crème, Zwiebeln, Speck & Schnittlauch

Flammkuchen Mediterran ^{A G}

Flammkuchen-Crème, Zwiebeln, Junglauch, Grillgemüse & Rucola

GLUSCHTIG MACHE – ÜSI VORSPISE

Saisonale Suppe * ^{A C E F G H L M N O}

Saisonaler Blattsalat * ^{A C E F G H L M N O}

mit Croûtons & Hausdressing

Chefsalat zum Teilen * ^{A C E F G H L M N O}

saisonaler Blattsalat mit Croûtons & Hausdressing

Wurst-Käse-Salat ^{G L M O}

mit Zwiebeln, Essiggurke & Geryerzer Käse

Weisswurst im Sud (2x80g) ^{A C G M}

mit süßem Händlmaier Senf & Laugenbretzel

Roastbeef Teller ^{C M O}

mit Tartarsauce, Kresse, Kapern & Zwiebeln

Weisswurst Ravioli ^{A C G L M}

Weisswurstfüllung mit süsser Händlmaier Senfrahmsauce, Kresse & Parmesan, hergestellt von La Marra der Berner Pasta Manufaktur nach unserem Rezept

ALS HOUPTGANG – ÜSI KLASSIKER

Tramdepot Beef Burger ^{A C F G L M N O}

34.5

Burger vom Schweizer Rind, Eisbergsalat, Tomate, Zwiebel, Essiggurke, Weisskabissalat, Cheddar Käse, Speck & BBQ-Whisky Sauce im Mais-Chili-Bun dazu Pommes Frites

Planted Pulled BBQ Burger ^{A M}

32.5

Pulled aus Proteinen von Erbsen, Hafer & Sonnenblumen, Eisbergsalat, Coleslaw Salat, Zwiebel, Tomate, Essiggurke & vegane Kräutermayo im Mais-Chili-Bun dazu Pommes Frites

5.8

Schweinshaxe aus dem Ofen ^{A L M O}

40.5

12.5

mit Märzen-Biersauce, Sauerkraut & Rosmarinkartoffeln

14.5

F flanksteak vom Grill (rosa) ^{A G L M}

42.0

28.0

mit Zitronen-Kräuterbutter dazu Pommes Frites & Grillgemüse

Cordon Bleu vom Schwein (250g) ^{A C G L}

38.0

25.5

gefüllt mit Beinschinken & Schangnauerbergkäse dazu Pommes Frites & saisonales Gemüse

Kalbsgeschnetzeltes * ^{G O}

39.5

22.5

mit Pilzrahmsauce & Rösti

Hacktätschli vom Napfschwein ^{L M O}

28.5

23.5

mit Kartoffel-Gurkensalat & Senf

Emmentaler Rösti hausgemacht ^G

24.5

mit gebratenen Speckstreifen & Käse überbacken, dazu Apfelmus

Bauern Rösti hausgemacht * ^{A C G}

22.5

11.5

mit Spiegelei, gerösteten Zwiebeln & Käse überbacken

11.5

Tram-Märzen-Bierbratwurst (Schwein) ^A

28.0

mit Zwiebelsauce & Rösti ^{L O}

p.P. 10.5

Weisswurst Ravioli ^{A C G L M}

29.5

Weisswurstfüllung mit süsser Händlmaier Senfrahmsauce, Kresse & Parmesan, hergestellt von La Marra der Berner Pasta Manufaktur nach unserem Rezept

15.5

21.5

SÜESSES ZUM SCHLUSS – ÜSI DESSERT

22.5

Apfelstrudel ^{A G}

15.0

mit Vanille Eis aus unserer Eiswerkstatt & Rahm

19.5

Bärner Brönnti Creme ^{E F G H}

9.5

mit Rahm

Schoggiküchlein Cailler ^{® A C E F G H L M N}

14.5

mit flüssigem Cailler-Schokoladenkern dazu Vanille Eis aus unserer Eiswerkstatt

Fruchtsalat

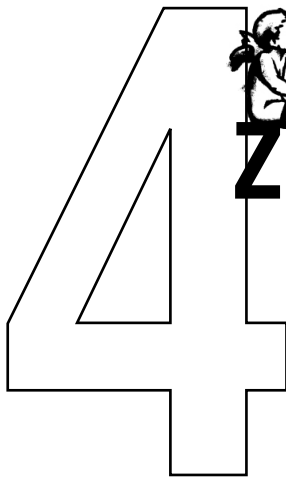
9.5

Gelato von der Eiswerkstatt

4.5 pro Kugel

Sorte nach Absprache

4 Z'TRINKE



FÜR DI TROCHNI KEHLE – ÜSES BIER

Tram-Helles Vol. alc. 5.2% **2dl 4.2**
 spritzig, feinherb, süffig **3dl 5.3**
5dl 7.9

Tram-Märzen Vol. alc. 5.5% **2dl 4.4**
 malzig, bernsteinfarben **3dl 5.6**
5dl 8.4

Tram-Weizen Vol. alc. 5.2% **2dl 4.4**
 spritzig, bananig, nelkig **3dl 5.6**
5dl 8.4

Linie Null Vol. alc. 0.5% IPA / Märzen **33cl 6.5**

3 Liter Biersäule

Tram-Helles 47.0
Tram-Märzen 50.0
Tram-Weizen 50.0

5 Liter Partyfass

Tram-Helles 77.0
Tram-Märzen 82.0



WISSWI – ROSÉ – SPRUDU

75cl

Chasselas Sélection AOC 46.0
 Krebs & Steiner, Schernelz, Bielersee, Schweiz

Chardonnay du Valais AOC 49.0
 Niklaus Wittwer, Wallis, Schweiz

El Gordo Del Circo DO 52.0
 Casa Rojo, Rueda, Spanien
 Verdejo

Gertrud Rosé AOC 52.0
 1/LAFFU, Wallis, Schweiz
 Gamay, Pinot Noir

Prosecco Col di Rocca DCG 52.0
 Azienda Agricola Riva di Rocca S.s
 Conegliano Valdobbiadene, Italien

Belle & Co. Sparkling^{alkoholfrei} 44.0
 erfrischende Süsse, prickelnd

ROTWI

75cl

Pinot Noir AOC 52.0
 Krebs & Steiner, Schernelz, Bielersee, Schweiz

Biasca Premium DOC Merlot 64.0
 Gialdi, Mendrisio, Schweiz

Barbera D'Alba DOC 56.0
 Mauro Molino, Piemont, Italien

Tageto Toscana IGT 62.0
 Donna Olimpia, Toscana, Italien
 Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Barolo DCG 88.0
 Vietti Castiglione, Piemont, Italien
 Nebbiolo

Torno Crianza DDCa 56.0
 Hacienda el Ternero, Rioja, Spanien
 Tempranillo

Magnum 150cl 112.0

Macho Man Monastrell Jumilla DO 65.0
 Casa Rojo, Tierra de Murica IGP, Spanien

Negre de Negres 74.0
 Clos del Portal, Priorat, Spanien
 Cariñena, Garnacha, Syrah

Parallèle 45 AOC BIO 46.0
 Paul Jaboulet Aîné, Côtes du Rhône, Frankreich
 Grenache, Syrah

Crasto Superior DOC Douro 59.0
 Quinta do Crasto, Douro, Portugal
 Touriga National, Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousão

Unsere Weine enthalten Sulfite

5 RAHMEPROGRAMM

BREWER'S INSIGHT

Einer unserer Brauer führt Sie anhand einer Präsentation durch den Brauprozess im Tramdepot. Dabei erhaltet ihr spannende Einblicke hinter die Brauereikulisse und erfahrt viele interessante Bierfacts. Dazu degustiert ihr unser hausgebrautes Bier und habt die Möglichkeit unsere Brauer mit Fragen zu löchern.

Das Brewer's Insight wird nur auf Deutsch durchgeführt. Eine Übersetzung ist leider nicht möglich.

Dauer: ca. 45 Minuten



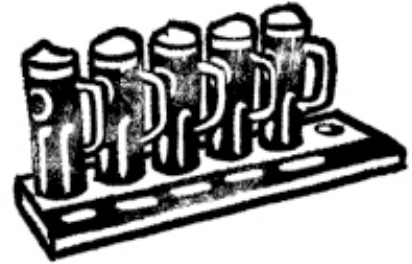
BÄREPARK

Eine der beliebtesten Sehenswürdigkeiten der Stadt Bern! Seit der Eröffnung des BärenParks im Jahr 2009 hat dieser schon für viel Aufsehen gesorgt. Die Berner Bären – gleichzeitig Wappentier der Stadt Bern – leben in einem Park von 6'000m² am Ufer der Aare. Der grosse Bärengraben – ein historisches Monument – ist für die Bären nach wie vor zugänglich. Der kleine Bärengraben ist offen für das Publikum & kann individuell besucht werden.

Entdeckt den BärenPark auf einer Führung, wo Du & Deine Gäste die Geschichte des Bärengraben in ungezwungenem Rahmen kennen lernt.

Kontakt für Reservationen:

baerenpark-bern.ch / 031 357 15 25



ZÄME BIER BRAUE

Seid Ihr auf der Suche nach einem entspannten, kulinarischen und spannenden Teamevent in Bern? Dann haben wir genau das Richtige für Euch. Im Brauseminar für Firmen braust Du gemeinsam mit Deinem Team bei uns im Tramdepot euer eigenes Bier. Zwei erfahrene Brauer begleiten euch durch den Abend und leiten euch kompetent an.

Gebraut wird im Kleinformat auf Kochtöpfen, wie es auch Hobbybrauer:innen zuhause machen. Der ganze Event findet im Saal im 1. Stock statt. Das gebraute Bier wird euch einige Wochen nach dem Event zugeschickt.

Neben dem spannenden Einblick in den Brauprozess gibt es einen authentischen drei Gänger aus unserer Küche – und selbstverständlich Bier.

Dauer: ca. 5 Stunden



6 INFORMATIONEN

ÖFFNINGSZEIT

Täglich von 11.00-00.30 Uhr.

AREIS

Das Alte Tramdepot liegt unmittelbar neben dem Berner Bärengraben und dem BärenPark. Ihr könnt uns ganz einfach erreichen:

ÖV: Ab Bahnhof Bern mit dem BERNMOBIL Bus Nr. 12 Richtung Schosshalde/Zentrum Paul Klee. Steigt bei der Haltestelle „Bärenpark“ aus. Von dort sind es nur einige Schritte bis zu uns.

Auto oder Reisebus: Verlass die Autobahn über Wankdorf oder Ostring. Folge danach den Schildern Zentrum/Bärengraben. Du kannst uns nicht verfehlen.

PW: Freie PW- und Busparkplätze findest Du in nächster Umgebung: Grosser Muristalden (blaue Zone), Aargauerstalden (blaue Zone), Nydeggbücke und Klösterlistutz (kostenpflichtige Parkplätze).

Tagesparkkarten können am BERNMOBIL Busbillet-Automaten gelöst werden: 4 Stunden zu CHF 9.0 und 24 Stunden zu CHF 16.0.

SERVICE U ZITUFWAND

Damit Dein Anlass gemütlich wird und in bester Erinnerung bleibt, empfehlen wir Dir für ein 3-Gang Menu mindestens 1 ½ Stunden und für ein 4-Gang Menu mindestens 2 Stunden einzurechnen.

DEKORATION

Wir sind eine Gasthausbrauerei und so soll auch die Atmosphäre an ihrem Event sein. Deshalb bieten wir keine besondere Dekoration an. Solltest Du trotzdem einen speziellen Wunsch haben, kannst Du den gerne mit uns besprechen.

FOTIS

Bildmaterial und Impressionen finden Sie auf unserer Homepage: altestramdepot.ch

ONE SUITE HOTEL ZOLLHAUS

Falls Du auf der Suche nach einer besonderen Übernachtungsmöglichkeit bist, empfehlen wir unser One Suite Hotel Zollhaus. Das Hotel Zollhaus bietet auf rund 70m² eine unvergessliche Übernachtungsmöglichkeit auf zwei Etagen.

Während des Frühstücks beobachtest Du die Bären Finn, Björk und Ursina und geniesst dabei den einzigartigen Blick über die Berner Altstadt. Weitere Infos unter: zollhausbern.ch

KONTAKT

ALTES TRAMDEPOT BRAUEREI RESTAURANT AG
Grosser Muristalden 6
3006 Bern

Kontaktformular: altestramdepot.ch

Mail: info@altestramdepot.ch

AGB'S

Unsere [AGB's](#) findest Du hier.

DEKLARATION

Unsere [Lebensmitteldeklaration](#) findest Du hier.

No Frage?

Dann darfst Du nachträglich jederzeit anrufen, wir beraten Dich gerne. Falls Du vor Ort vorbeischaun möchtest, bitten wir Dich um eine Terminvereinbarung von Montag bis Freitag von 08.00 bis 18.00 Uhr.