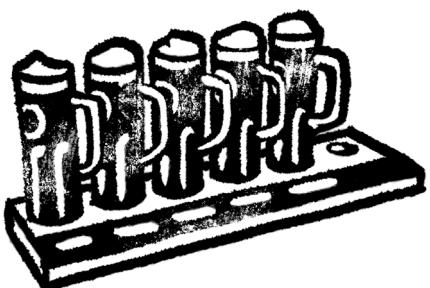
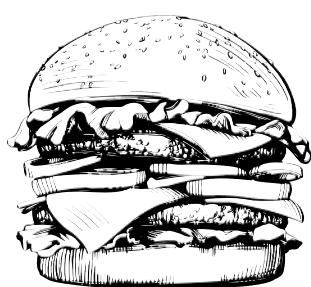
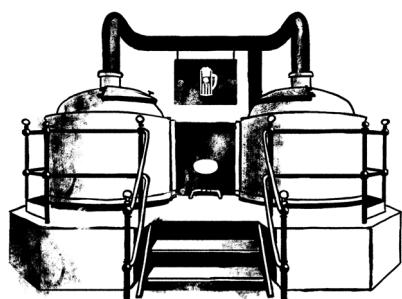
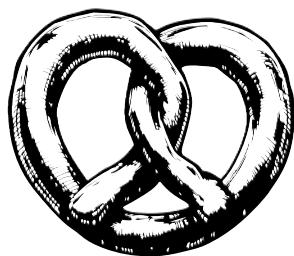
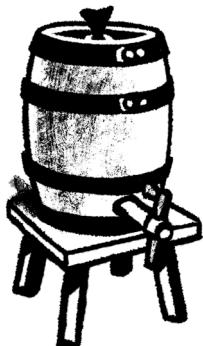




ALTES TRAMDEPOT
RESTAURANT BAR BRAUEREI

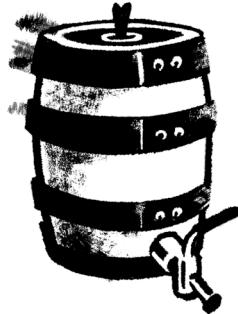
BANKETT DOKUMENTATION 2026





BODESTÄNDIG AUTHENTISCH REGIONAL

«Härzlech Wiukomme im Tramdepot»



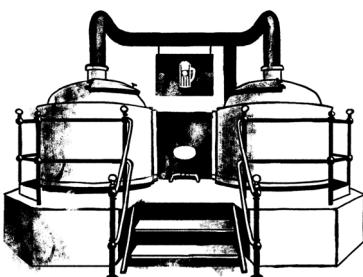
DI EVENT – UNKOMPLIZIERT U HÄRZLECH

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 Trämlí. Da bei wirst du von A-Z von unserem kompetenten und herzlichen Team unterstützt.

Eckdaten zu deinem Event im Trämlí

- » 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.

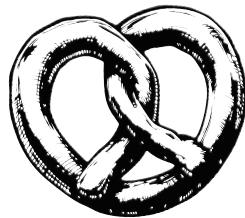
CHUCHI – AUTHENTISCH U REGIONAL

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 Röhtlisberger in Wabern für uns her. Die Märzen Bratwurst produziert die Metzgerei Spahni aus Zollikofen extra für uns, 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 Braustüblis misst 30m² und befindet sich leicht abgetrennt im Restaurant. Es verströmt echten Gasthausbrauerei Charme und ist sehr gesellig.

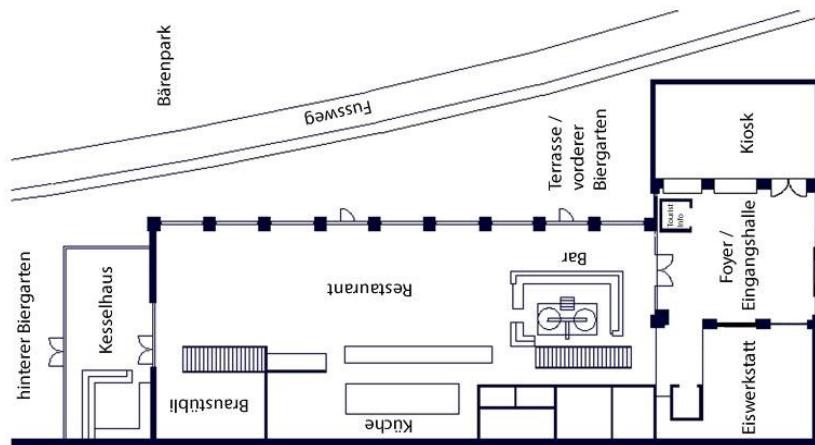
Das Braustüblis bietet Platz für max. 32 Personen.

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.

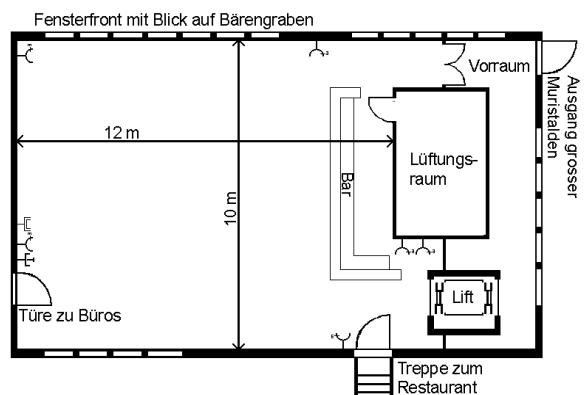
Wir weisen dich darauf hin, dass wir entscheiden, wo euer Anlass stattfindet. Die Platzierung ist abhängig von der Jahreszeit, dem Wetter und der definitiven Personenzahl.



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

EINHEITLECHS MENU FÜR AUI

Unsere Empfehlung ist ein einheitliches 3-Gang-Menu für alle Gäste.
Beim Hauptgang kann für Vegetarier:innen eine vegetarische Alternative vorgesehen werden.

PASSEND ZUM BIER – ÜSES APERO

Laugenbretzel nature A C G

Laugenbretzel gefüllt A C G M O

mit Senfbutter, Tomate & Essiggurke

- Schinken oder Salami

- Pastrami (gegartes Rindfleisch) oder La Bouse (Weichkäse)

Braumeisterplatte A G M O

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

Schweizer Zander Knusperli A C D E F G H L M

serviert im Körbli mit Tartarsauce & Pommes Frites

Flammkuchen Klassisch A G

Flammkuchen-Crème, Zwiebeln, Speck & Schnittlauch

Flammkuchen Vegetarisch A G

Flammkuchen-Crème, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Schnittlauch, Grillgemüse & Rucola

GLUSCHTIG MACHE – ÜSI VORSPISE

Saisonale Suppe

auf Anfrage

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 & Gruyère-Käse

Weisswurst im Sud (2x80g) A C G M

mit süßem Händlmaier Senf & Laugenbretzel

Roastbeef Teller C M

mit Tartarsauce, Zwiebeln, Kapern & Kresse

Ravioli nach saisonalem Angebot

auf Anfrage

ALS HOUPTGANG – ÜSI KLASSIKER

Tramdepot „Signature“ Beef Burger A C E G H M O

34.5

Mais-Chili-Bun, Rindfleisch-Patty vom Schweizer Rind, Cheddar, Speck, Signature Burger Sauce, Eisbergsalat, Tomate, rotes Zwiebelchutney, Rotkohlsalat, Essiggurke
dazu Pommes Frites

Tramdepot Garden Burger A M O

32.5

Sauerteig-Bun, gegrillte Aubergine, Zucchini & Peperoni, Eisbergsalat, Rucola, Tomate, rotes Zwiebelchutney, Rotkohlsalat, Essiggurke, vegane Kräuter-Mayonnaise
dazu Pommes Frites

Schweinshaxe aus dem Ofen A L M O

39.0

mit Märzen-Biersauce, Rosmarinkartoffeln & Sauerkraut

Flanksteak vom Grill (rosa) A O

42.0

mit Chimichurri, Pommes Frites & Grillgemüse

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

38.0

gefüllt mit Beinschinken & Raclettekäse
dazu Pommes Frites, Saisongemüse & Zitrone

5.8

Kalbsgeschnetzeltes G O

39.5

mit Pilzrahmsauce & Rösti

12.5

Hacktätschli vom Napfschwein L M O

32.5

14.5

mit Kartoffel-Gurkensalat & Braten-Pommery-Senfsauce

28.0

Hausgemachte vegane Hacktätschli E H L M O

30.5

auf Kidneybohnensbasis

mit Kartoffel-Gurkensalat & Braten-Pommery-Senfsauce

28.0

Emmentaler Rösti hausgemacht G

25.5

mit gebratenen Speckstreifen & Käse überbacken, dazu Apfelmus

22.5

Bauern Rösti hausgemacht A C G

24.0

mit Spiegelei, Röstzwiebeln & Käse überbacken

22.5

Tram-Märzen-Bierbratwurst (Schwein) A L O

28.5

mit Zwiebelsauce & Rösti

Ravioli nach saisonalem Angebot

auf Anfrage

SÜESSES ZUM SCHLUSS – ÜSI DESSERT

Apfelstrudel A E G

15.0

mit Vanille Eis aus unserer Eiswerkstatt & Rahm

11.5

Bärner Brönnti Creme E F G H

9.5

mit Rahm

p.P. 10.5

Hausgemachtes Schoggiküchlein A C E G H

15.0

mit flüssigem Schokoladenkern

dazu Vanille Eis aus unserer Eiswerkstatt

15.5

Fruchtsalat

9.5

21.5

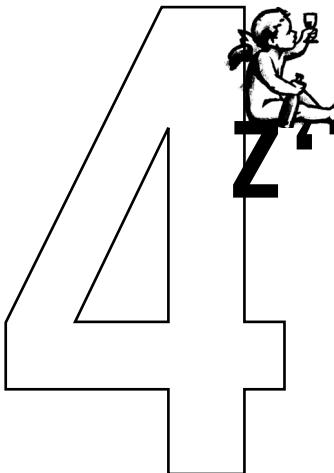
Gelato hergestellt von der Eiswerkstatt

5.0 pro Kugel

Sorten wählbar aus unserer aktuellen Dessertkarte

22.5

Ravioli nach saisonalem Angebot



Z'TRINKEN

FÜR DI TROCHNI KEHLE – ÜSES BIER

Tram-Helles Vol. alc. 4.9%

spritzig, feinherb, süffig

2dl 4.3

3dl 5.4

5dl 8.1

Tram-Märzen Vol. alc. 5.2%

malzig, bernsteinfarben

2dl 4.5

3dl 5.7

5dl 8.6

Tram-Weizen Vol. alc. 5.2%

spritzig, bananig, nelkig

2dl 4.5

3dl 5.7

5dl 8.6

Linie Null Vol. alc. 0.5%

IPA / Märzen / Helles

33cl 6.5

3 Liter Biersäule

Tram-Helles

Tram-Märzen

Tram-Weizen



5 Liter Partyfass

Tram-Helles

Tram-Märzen



WISSWI – ROSÉ – SPRUDU

75cl

46.0

Chasselas Sélection AOC

Krebs & Steiner, Schernelz, Bielersee, Schweiz

49.0

Chardonnay du Valais AOC

Niklaus Wittwer, Wallis, Schweiz

52.0

El Gordo Del Circo DO

Casa Rojo, Rueda, Spanien

Verdejo

52.0

Gertrud Rosé AOC

1/LAFFU, Wallis, Schweiz

Gamay, Pinot Noir

52.0

Prosecco Col di Rocca DOCG

Azienda Agricola Riva di Rocca S.s

Conegliano Valdobbiadene, Italien

44.0

Fizzero White alkoholfrei

erfrischend, fruchtig, spritzig

ROTWI

75cl

52.0

Pinot Noir AOC

Krebs & Steiner, Schernelz, Bielersee, Schweiz

64.0

Biasca Premium DOC Merlot

Gialdi, Mendrisio, Schweiz

56.0

Barbera D'Alba DOC

Mauro Molino, Piemont, Italien

62.0

Tageto Toscana IGT

Donna Olimpia, Toscana, Italien

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

88.0

Barolo DOCG

Vietti Castiglione, Piemont, Italien

Nebbiolo

56.0

Toro Crianza DOCa

Hacienda el Ternero, Rioja, Spanien

Tempranillo

Magnum 150cl 112.0

65.0

Macho Man Monastrell Jumilla DO

Casa Rojo, Tierra de Murica IGP, Spanien

76.0

Negre de Negres

Clos del Portal, Priorat, Spanien

Cariñena, Garnacha, Syrah

46.0

Parallèle 45 AOC BIO

Paul Jaboulet Aîné, Côtes du Rhône, Frankreich

Grenache, Syrah

Unsere Weine enthalten Sulfite.

5 RAHMEPROGRAMM

BRAUEREIFÜHRUNG

Einer unserer Brauer führt euch durch die Brauerei und erklärt 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.

Die Brauereiführung wird nur auf Deutsch durchgeführt. Eine Übersetzung ist leider nicht möglich.

Dauer: ca. 45 - 60 Minuten

Weitere Infos unter: [Brauereiführung](#)

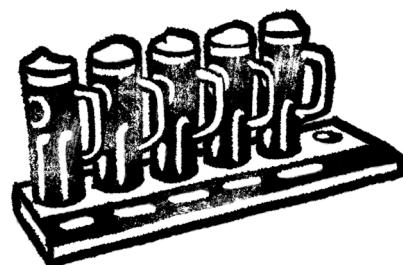


BÄREPARK

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

Bist du auf der Suche nach einem entspannten, kulinarischen und spannenden Teamevent in Bern? Dann haben wir genau das Richtige für dich und dein Team. Im Brauseminar für Firmen braut ihr gemeinsam 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 Kochtopfen, 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

Weitere Infos unter: [Brauseminar](#)



6 INFORMATION

ÖFFNIGSZEIT

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. Folgt danach den Schildern Zentrum/Bärengraben. Ihr könnt uns nicht verfehlten.

Parkplätze: Freie PW- und Busparkplätze findet ihr in nächster Umgebung: Grosser Muristalden (blaue Zone), Aargauerstalden (blaue Zone), Nydeggbrücke und Klösterlistutz (kostenpflichtige Parkplätze).

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

SERVICE UND UMFANG

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 eurem Event sein. Deshalb bieten wir keine besondere Dekoration an. Solltest du trotzdem einen speziellen Wunsch haben, kannst du den gerne mit uns besprechen.

FOTOS

Bildmaterial und Impressionen 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 & 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 natürlich jederzeit anrufen, wir beraten dich gerne. Falls du vor Ort vorbeischauen möchtest, bitten wir dich um eine Terminvereinbarung von Montag bis Freitag von 08.00 bis 18.00 Uhr.