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 Röhtlisberger 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

Tomatencremesuppe G L
mit Basilikum — **12.5**

Kürbiscremesuppe A G L O
mit gerösteten Kürbiskernen — **13.0**

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

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

Nüsslersalat A C F G M
mit gehacktem Landei, Croûtons & Frenchdressing — **14.5**
- mit Speck — **+2.5**

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

Rindstatar „Tramdepot“ * A C F G M O
mit Toast & Butter — **75g 25.0**

Salat Schüssel A C E F G H M N O
gemischter grüner Salat, Kichererbsen, Avocado, Orangenfilet, Cherry Tomaten, Gurke, grillierte Peperoni, Croûtons & Kerne an Kräuter-Ahornvinaigrette — **22.5**
- mit gratiniertem Ziegenkäse, Honig & Thymian — **+ 7.0**
- mit gebratenen Pouletstreifen mariniert mit Honig & Thymian — **+ 10.0**

FLAMMCHUECHE

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

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

PASSEND ZUM BIER

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

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
mit süssem Händlmaier Senf — **16.5**
- mit Laugenbretzel A C — **+ 5.0**

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

11.00 - 23.00 Uhr

KLASSIKER

Wurst-Käse-Salat G L M O
mit Zwiebeln, Essiggurken & Gruyère-Käse — **24.0**

Rindstatar „Tramdepot“ * A C F G M O
mit Toast & Butter — **150g 36.0**

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

Hacktätschli vom Napfschwein L M O
mit Kartoffel-Gurkensalat & Braten-Pommery-Senfsauce — **32.5**

Hausgemachte vegane Hacktätschli E H L M O
auf Kidneybohnenbasis
mit Kartoffel-Gurkensalat & Braten-Pommery-Senfsauce — **32.5**

Roastbeef Teller A C M
mit Tartarsauce, Zwiebeln, Kapern, Kresse & Pommes Frites — **33.5**

Emmentaler Rösti hausgemacht G
mit gebratenen Speckstreifen & Käse überbacken, dazu Apfelmus — **24.5**

Bauern Rösti hausgemacht * A C G
mit Spiegelei, Röstzwiebeln & Käse überbacken — **23.0**

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

Tram-Märzen-Bierbratwurst (Schwein) A
- mit Kartoffel-Gurkensalat & Senf L M O — **26.5**
- mit Sauerkraut, Brot & Senf M O — **26.0**
- mit Zwiebelsauce & Rösti L O — **28.5**

BURGERS

Tramdepot „Signature“ Beef Burger A C E G H M O
Mais-Chili-Bun, Rindfleisch-Patty vom Schweizer Rind, Cheddar, Speck, Signature Burger Sauce, Eisbergsalat, Tomate, rotes Zwiebel-Chutney, Rotkohlsalat, Essiggurke & Pommes Frites — **34.5**
- mit Spiegelei — **+2.0**

Crispy Chicken Burger A C E G H M O
Mais-Chili-Bun, Schweizer Poulet-Oberschenkel-Steak mit Cornflakes-Panade, Cheddar, Signature Burger Sauce, Eisbergsalat, Tomate, Tomatenchutney, Karotten-Krautsalat, Essiggurke & Pommes Frites — **36.5**
- mit Spiegelei — **+2.0**

Tramdepot Garden Burger A M O
Sauerteig-Bun, gegrillte Aubergine, Zucchini & Peperoni, Eisbergsalat, Rucola, Tomate, rotes Zwiebel-Chutney, Rotkohl-Salat, Essiggurken, vegane Kräuter-Mayonnaise & Pommes Frites — **34.5**

11.00 - 14.00 Uhr und 18.00 - 22.00 Uhr

HÄRZHAFTS

Schweinshaxe aus dem Ofen A L M O
mit Märzen-Biersauce, Sauerkraut & Rosmarinkartoffeln — **40.5**

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

Flanksteak vom Grill (rosa) A D
mit Chimichurri, Grillgemüse & Pommes Frites — **42.0**

Kalbsgeschnetzeltes * G O
mit Pilzrahmsauce & Rösti — **39.5**

Kalbsleberli * G O
in Butter geschwenkt & mit Madeira abgelöscht, mit Kräuter-Kalbsjus, Schalotten, Junglauch & Rösti — **38.5**

1/2 Güggeli im Ofen gebacken
- mit Kartoffel-Gurkensalat & Senf L M O — **32.0**
- mit Pommes Frites A — **32.0**

Waadtländer Lachsforelle D O
mit Grillgemüse, Chimichurri & Rosmarinkartoffeln — **38.5**

HERBST

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

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

Zwiebelrostbraten Brauhausart A L O
rosa gebratenes Rindsentrecôte
mit Kalbsjus, Röstzwiebeln & Pommes Frites — **43.0**

Herbstteller A C G L O
hausgemachte Spätzli mit Steinpilzsauce, Rotkohl, Rosenkohl, Kürbisschnitz, karamellisierte Maroni & Birnenhälfte mit Preiselbeeren — **36.0**

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

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

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

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

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

Bärner Brönnti Creme E F G H — **9.5**
mit Rahm

Hausgemachtes Schoggiküchlein A C E G H — **16.0**
mit flüssigem Schokoladenkern
dazu Vanille Eis aus unserer Eiswerkstatt