

BODESTÄNDIG – AUTHENTISCH – REGIONAL

BREW CREW NEWS

Gratis Brauereiführungen immer am letzten Mittwoch des Monats

Wir behalten die gratis Brauereiführungen aus dem Jubiläumsjahr 2025 auch im 2026 bei! Immer am letzten Mittwoch des Monats finden zwei Brauereiführungen statt. Die erste startet um 17.00 Uhr und die zweite um 18.30 Uhr. Anmeldung über den QR-Code.

10% Dry January Rabatt im Onlineshop

Mit dem Code DryJanuary2026 gibts 10% Rabatt auf unsere alkoholfreien Biere im Onlineshop. Teste jetzt unsere Linie Null! Scanne dazu den QR-Code.



Ä BSUNDRIGI ÜBERNACHTIG

Ein unvergessliches Erlebnis im One Suite Hotel ZOLLHAUS

Das gemütliche One Suite Hotel ZOLLHAUS bietet eine einzigartige Übernachtungsmöglichkeit mitten in Bern. Die atemberaubende Aussicht auf die Altstadt macht den Aufenthalt zu einem unvergesslichem 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.

WÄRCHE U GNIESSE

Kick-off geplant? Wir haben den Raum dafür

Der Start ins Geschäftsjahr oder in ein neues Projekt verdient mehr als nur einen Flipchart im eigenen Meetingraum. Unser Seminarraum im 1. Stock bietet den perfekten Rahmen für ein produktives, inspirierendes Kick-off mit dem Team.

Brauseminare und Whiskeyevents

Spannung, Kulinarik und beste Gesellschaft. Egal ob Brauseminar oder World of Whisky, unsere Events verbinden Unterhaltung, Gastronomie und Wissen.



Z'ÄSSE

11.00 - 23.00 Uhr

PASSEND ZUM BIER

Laugenbretzel Nature ^{ACG} mit Chili-Sauce, ^{CFMO} süßem Händlmaier Senf ^M oder Butterportion ^G	5.8
Laugenbretzel gefüllt ^{ACOMD} mit Senfbutter, Tomate, Essiggurke	
- Schinken oder Salami	12.5
- Pastrami (gegarates Rindfleisch) oder La Bouse (Weichkäse)	14.5
Weisswurst im Sud (2x80g) ^{DM} mit süßem Händlmaier Senf	16.5
- mit Bretzel ^{AC}	+ 5.0
Braumeisterplatte ^{AGMO} Fleischkäse, Pastrami (gegarates Rindfleisch), Trockenwurst, gekochter Schinken, La Bouse (Weichkäse), Schlossbergerkäse dazu Radieschen, Bierrettich, Brot & Senf	28.0
Wurst-Käse-Salat ^{GLMO} mit Zwiebeln, Essiggurken & Gruyère-Käse	24.0

FLAMMCHUECHE

Klassisch ^{AG} Flammkuchen-Crème, Zwiebeln, Speck & Schnittlauch	22.5
Vegetarisch ^{AG} Flammkuchen-Crème, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Schnittlauch, Grillgemüse & Rucola	22.5

VORSPISE

Tomatencremesuppe ^{GL} mit Basilikum	12.5
Petersilienwurzelcremesuppe ^{ABLO} mit Karotten-Lauch-Stroh	13.0
Saisonaler Blattsalat ^{ACFGHLMNO} mit Croûtons & Hausdressing	11.5
Chefsalat zum Teilen ^{ACFGHLMNO} saisonaler Blattsalat mit Croûtons & Hausdressing	p.p. 10.5
Nüsslersalat ^{ACFBM} mit gehacktem Landei, Croûtons & Frenchdressing	14.5
- mit Speck	+2.5
Roastbeef Teller ^{CM} mit Tartarsauce, Zwiebeln, Kapern & Kresse	22.5
Rindstatar „Tramdepot“ ^{ACFGMO} mit Toast & Butter	75g 25.0
- mit Cognac, Calvados oder Whisky	+4.5
Salat Schüssel ^{ACFGHLMNO} gemischter grüner Salat, Kichererbsen, Avocado, Orangenfilet, Cherry Tomaten, Gurke, grillierte Pepperoni, Croûtons & Kerne an Kräuter-Ahornvinalgrette	22.5
- mit gebratenen Pouletstreifen mariniert mit Honig & Thymian	+ 10.0

11.00 - 23.00 Uhr

KLASSIKER

Rindstatar „Tramdepot“ ^{ACFGMO} mit Toast & Butter	150g 36.0
- mit Cognac, Calvados oder Whisky	+4.5
Schweizer Zanderknusperli ^{ACDEFGHLM} - mit Tartarsauce, Pommes Frites & Zitrone	38.5
- mit Tartarsauce & Fitnessteller mit gemischtem Blattsalat, Gurken, Tomaten & grillierten Pepperoni an Kräuter-Ahornvinalgrette ^D	38.5
Hacktätschli vom Napf Schwein ^{LMO} mit Kartoffel-Gurkensalat & Braten-Pommery-Senf sauce	32.5
Hausgemachte vegane Hacktätschli ^{EHLMDO} auf Kidneybohnenbasis mit Kartoffel-Gurkensalat & Braten-Pommery-Senf sauce	30.5
Roastbeef Teller ^{ACM} mit Tartarsauce, Zwiebeln, Kapern, Kresse & Pommes Frites	33.5
Emmentaler Rösti hausgemacht ^G mit gebratenen Speckstreifen & Käse überbacken, dazu Apfelmus	25.5
Bauern Rösti hausgemacht ^{ACG} mit Spiegelei, Röstzwiebeln & Käse überbacken	24.0
Spätzli-Käse Pfanne - mit gebratenen Speckstreifen & Apfelmus ^{ACG}	28.5
- mit Röstzwiebeln & Apfelmus ^{ACG}	25.5
Tram-Märzen-Bierbratwurst (Schwein) ^A - mit Kartoffel-Gurkensalat & Senf ^{LMO}	26.5
- mit Sauerkraut, Brot & Senf ^{MO}	26.0
- mit Zwiebelsauce & hausgemachter Rösti ^{LO}	28.5

BURGERS

Tramdepot „Signature“ Beef Burger ^{ACEGHMO} Mais-Chili-Bun, Rindfleisch-Patty vom Schweizer Rind, Cheddar, Speck, Signature Burger Sauce, Eisbergsalat, Tomate, rotes Zwiebelchutney, Rotkohlsalat, Essiggurke & Pommes Frites	34.5
- mit Spiegelei	+2.0
Crispy Chicken Burger ^{ACEGHMO} 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 ^{EHMO} Sauerteig-Bun, gegrillte Aubergine, Zucchini & Pepperoni, Eisbergsalat, Rucola, Tomate, rotes Zwiebelchutney, Rotkohlsalat, Essiggurke, vegane Kräuter-Mayonnaise & Pommes Frites	32.5

11.00 - 14.00 Uhr und 18.00 - 22.00 Uhr

HÄRZHAFTS

Schweinshaxe aus dem Ofen ^{ALMO} mit Märzen-Biersauce dazu Rosmarinkartoffeln & Sauerkraut	39.0
Cordon Bleu vom Schwein (250g) ^{ACGL} gefüllt mit Beinschinken & Raclettekäse dazu Pommes Frites, Saisongemüse & Zitrone	38.0
Grosis Pastetli mit Pilzfüllung ^{ACGLD} mit Pilzrahmsauce dazu Saisongemüse	29.5
Flanksteak vom Grill (rosa) ^{AD} mit Chimichurri dazu Pommes Frites & Grillgemüse	42.0
1/2 Guggeli im Ofen gebacken - mit Kartoffel-Gurkensalat & Senf ^{LMO}	32.0
- mit Pommes Frites ^A	32.0
Kalbsgeschnetzeltes ^{CGO} mit Pilzrahmsauce dazu hausgemachte Rösti	39.5
Waadtländer Lachsforelle ^{DO} mit Chimichurri dazu Rosmarinkartoffeln & Grillgemüse	38.5

WINTER

Rindsfilet Stroganoff ^{ACBLO} mit Zwiebeln, Champignons, Pepperoni, Essiggurke & Sauerrahm dazu Nudeln	43.0
Kalbsleberli ^{CGO} in Butter geschwenkt & mit Madeira abgelöscht, mit Kräuter-Kalbsjus, Schalotten, Junglauch dazu hausgemachte Rösti	37.0
Entrecôte Brauhausart ^{ALO} rosa gebratenes Rindsentrecôte mit Kalbsjus & Röstzwiebeln dazu Pommes Frites	43.0
Winterliche Ravioli ^{ACEGHL} mit Baumnuss-Feigen-Ricottafüllung karamellisierte Kürbiswürfel, Kürbiskerne, Junglauch, Schalotten, Wirsing, geröstete Zedernkerne, Rucola & Parmesan hergestellt nach unserem Rezept von La Marra, der Berner Pasta Manufaktur	33.0

ZÜSÄTZLECH

Portion Saisongemüse ^{GL}	3.5
---	------------

HUUSDESSERTS

ABCOE 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

Tiramisu im Weckglas ^{ACFB} Mascarponecreme, Löffelbiskuits, Espresso, Amaretto, Kakao	13.0
Apfelstrudel ^{AEGB} mit Vanille Eis aus unserer Eiswerkstatt & Rahm	15.0

Bärner Brönnti Creme ^{EFGB} mit Rahm	9.5
Hausgemachtes Schoggiküchlein ^{ACEGBH} mit flüssigem Schokoladenkern dazu Vanille Eis aus unserer Eiswerkstatt	15.0