

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 BSUNDIGI 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.



All 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 Whiskyevents

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	5.8
mit Chili-Sauce, süßem Händlmaier Senf oder Butterportion	
Laugenbretzel gefüllt	
mit Senfbutter, Tomate, Essigurke	
- Schinken oder Salami	12.5
- Pastrami (gegartes Rindfleisch) oder La Bouse (Weichkäse)	14.5
Weisswurst im Sud (2x80g)	16.5
mit süßem Händlmaier Senf	
- mit Bretzel	+ 5.0
Braumeisterplatte	28.0
Fleischkäse, Pastrami (gegartes Rindfleisch), Trockenwurst, gekochter Schinken, La Bouse (Weichkäse), Schlossbergerkäse	
dazu Radieschen, Bierrettich, Brot & Senf	
Wurst-Käse-Salat	24.0
mit Zwiebeln, Essigurken & Gruyère-Käse	

FLAMMCHUECHE

Klassisch	22.5
Flammkuchen-Crème, Zwiebeln, Speck & Schnittlauch	
Vegetarisch	22.5
Flammkuchen-Crème, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Schnittlauch, Grillgemüse & Rucola	

VORSPISE

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

11.00 - 23.00 Uhr

KLASSIKER

Rindstatar „Tramdepot“	150g 36.0
mit Toast & Butter	
- mit Cognac, Calvados oder Whisky	+ 4.5
Schweizer Zanderknusperli	38.5
- mit Tartarsauce, Pommes Frites & Zitrone	38.5
- mit Tartarsauce & Fitnesssteller mit gemischtem Blattsalat, Gurken, Tomaten & grillierten Peperoni an Kräuter-Ahornvinigrette	
Hacktäschli vom Napfschwein	32.5
mit Kartoffel-Gurkensalat & Braten-Pommery-Senfsauce	
Hausgemachte vegane Hacktäschli	30.5
auf Kidneybohnennbasis	
mit Kartoffel-Gurkensalat & Braten-Pommery-Senfsauce	
Roastbeef Teller	33.5
mit Tartarsauce, Zwiebeln, Kapern, Kresse & Pommes Frites	
Emmentaler Rösti hausgemacht	25.5
mit gebratenen Speckstreifen & Käse überbacken, dazu Apfelmus	
Bauern Rösti hausgemacht	24.0
mit Spiegelei, Rösti zwiebeln & Käse überbacken	
Spätzli-Käse Pfanne	28.5
- mit gebratenen Speckstreifen & Apfelmus	28.5
- mit Rösti zwiebeln & Apfelmus	25.5
Tram-Märzen-Bierbratwurst (Schwein)	26.5
- mit Kartoffel-Gurkensalat & Senf	26.0
- mit Sauerkraut, Brot & Senf	28.5
- mit Zwiebelsauce & hausgemachter Rösti	

11.00 - 14.00 Uhr und 18.00 - 22.00 Uhr

HÄRZHAFTS

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

WINTER

Rindsfilet Stroganoff	43.0
mit Zwiebeln, Champignons, Peperoni, Essigurke & Sauerrahm	
dazu Nudeln	
Kalbsleberli	37.0
in Butter geschwenkt & mit Madeira abgelöscht, mit Kräuter-Kalbsjus, Schalotten, Junglauch	
dazu hausgemachte Rösti	
Entrecôte Brauhäusart	43.0
rosa gebratenes Rindsentrecôte	
mit Kalbsjus & Rösti zwiebeln	
dazu Pommes Frites	
Winterliche Ravioli	33.0
mit Baumnuss-Feigen-Ricottafüllung	
karamellisierte Kürbiswürfel, Kürbiskerne, Junglauch, Schalotten, Wirsing, geröstete Zederkerne, Rucola & Parmesan	
hergestellt nach unserem Rezept von La Marra, der Berner Pasta Manufaktur	

ZUÄSÄTZLECH

Portion Saisongemüse 3.5

HUUSDESSERTS

ABCDE Allergene & Lebensmitteldeklaration findest Du hier:



* auch gluten- & laktosefrei bestellbar

Vegetarisch

Tiramisu im Weckglas

Mascarponecreme, Löffelbiscuits, Espresso, Amaretto, Kakao

13.0

Bärner Brönnli Creme

EFGH mit Rahm

15.0

Hausgemachtes Schoggiküchlein

mit flüssigem Schokoladenkern

dazu Vanille Eis aus unserer Eiswerkstatt