



# 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 Röhltisberger 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](http://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](http://altestramdepot.ch).



## Z'ÄSSE

11.00 - 23.00 Uhr

### VORSPISE

<b>Süsskartoffelcremesuppe</b> <sup>G L O</sup> verfeinert mit Ahornsirup	<b>12.5</b>
<b>Spicy fish soup</b> <sup>B D E L O R</sup> mit Sojasauce, hausgeräucherten Rotlachsstreifen (Wildfang) & Muschelfleisch	<b>15.5</b>
<b>Saisonaler Blattsalat</b> <sup>* A C E F G H L M N O</sup> mit Croûtons & Hausdressing	<b>11.5</b>
<b>Chefsalat zum Teilen</b> <sup>* A C E F G H L M N O</sup> saisonaler Blattsalat mit Croûtons & Hausdressing	<b>p.P. 10.5</b>
<b>Nüsslersalat</b> <sup>A C E F G H M N</sup> mit gehacktem Landei, Croûtons & Frenchdressing mit Speck	<b>14.5</b> +2.5
<b>Hausgeräucherter Rotlachs (Wildfang)</b> <sup>A C D F G N O</sup> mit Zwiebeln, Kapern, Zitrone, Toast & Butter	<b>24.0</b>
<b>Hausgeräuchertes Roastbeef vom Rib-Eye</b> <sup>A O</sup> mit Kräuter-Ahornvinaigrette, Zwiebeln, Kresse	<b>24.0</b>
<b>Salat Schüssel</b> <sup>A C E F G H M N O</sup> gemischter grüner Salat, Kichererbsen, Avocado, Orangenfilet, Cherry Tomaten, Gurke, grillierte Peperoni, Croûtons & Kerne an Kräuter-Ahornvinaigrette	<b>20.5</b>
wahlweise mit: · hausgeräuchertem Rotlachs (Wildfang) <sup>A O</sup>	+13.5
· Gebratenen Pouletstreifen mariniert mit Honig-Thymian	+10.0

### PASSEND ZUM BIER

<b>Laugenbretzel Nature</b> <sup>A C G</sup> wahlweise mit: Chili-Sauce <sup>C F M O</sup> , süssem Händlmaier Senf <sup>M</sup> oder Butterportion <sup>G</sup>	<b>5.8</b>
<b>Laugenbretzel gefüllt</b> <sup>A C G M O</sup> mit Schinken oder Salami	<b>12.5</b>
mit Brustrami (gegartes Rindfleisch) oder La Bouse (Weichkäse)	<b>14.5</b>
<b>Weisswurst im Sud (2x80g)</b> <sup>A C G M</sup> mit süssem Händlmaier Senf & Laugenbretzel	<b>21.5</b>
<b>Braumeisterplatte</b> <sup>A G M O</sup> Fleischkäse, Brustrami (gegartes Rindfleisch), Trockenwurst, gekochter Schinken, La Bouse (Weichkäse), Schlossbergerkäse dazu Radieschen, Bierrettich, Brot & Senf	<b>28.0</b>
<b>Schweizer Zanderknusperli</b> <sup>A C D E F G H L M</sup> serviert im Körbli mit Tartarsauce & Pommes Frites	<b>28.0</b>

### FLAMMCHUECHE

<b>Klassisch</b> <sup>A G</sup> Flammkuchen-Crème, Zwiebeln, Speck & Schnittlauch	<b>22.5</b>
<b>Mediterran</b> <sup>A G</sup> Flammkuchen-Crème, Zwiebeln, Junglauch, Grillgemüse & Rucola	<b>23.5</b>

11.00 - 23.00 Uhr

### TATAR

<b>Rindstatar „Tramdepot“</b> <sup>* A C F G M O</sup> mit Toast & Butter	<b>75g 25.0 / 150g 36.0</b>
<b>Rauchlachstatar (Wildfang)</b> <sup>A C D F G N</sup> mit Sauerrahm-Dill-Sauce, Toast & Butter	<b>80g 25.0 / 160g 36.0</b>
mit Cognac, Calvados oder Whisky	+4.5

### KLASSIKER

<b>Wurst-Käse-Salat</b> <sup>G L M O</sup> mit Zwiebeln, Essiggurke & Gruyère-Käse	<b>24.0</b>
<b>Hacktätschli vom Napfschwein</b> <sup>L M O</sup> mit Kartoffel-Gurkensalat & Senf	<b>32.5</b>
<b>Hausgemachte vegane Hacktätschli</b> <sup>M O</sup> auf Kidneybohnenbasis mit Kartoffel-Gurkensalat & Senf	<b>32.5</b>
<b>Emmentaler Rösti hausgemacht</b> <sup>G</sup> mit gebratenen Speckstreifen & Käse überbacken, dazu Apfelmus	<b>24.5</b>
<b>Bauern Rösti hausgemacht</b> <sup>* A C G</sup> mit Spiegelei, gerösteten Zwiebeln & Käse überbacken	<b>23.0</b>
<b>Spätzli-Käse Pfanne</b> mit gebratenen Speckstreifen & Apfelmus <sup>A C G</sup>	<b>26.5</b>
mit Grillgemüse & Spiegelei <sup>A C G</sup>	<b>26.5</b>
<b>Tram-Märzen-Bierbratwurst (Schwein)</b> <sup>A</sup> mit Kartoffel-Gurkensalat & Senf <sup>L M O</sup>	<b>26.5</b>
mit Sauerkraut, Brot & Senf <sup>M O</sup>	<b>26.0</b>
mit Zwiebelsauce & Rösti <sup>L O</sup>	<b>28.5</b>

### BURGERS

<b>Tramdepot Beef Burger</b> <sup>A C F G L M N O</sup> Schweizer Rind, Eisbergsalat, Tomate, Zwiebel, Essiggurke, Weisskabissalat, Cheddar Käse, Speck & BBQ-Whisky Sauce im Mais-Chili-Bun dazu Pommes Frites mit Spiegelei	<b>34.5</b> +2.0
<b>Crispy Chicken Burger</b> <sup>A C F G L M N O</sup> Schweizer Poulet im Cornflakesmantel, Eisbergsalat, Coleslaw Salat, Tomate, Zwiebel, Essiggurke, Cheddar Käse & Pommery-Senf-Sauce mit Ahornsirup im Mais-Chili-Bun dazu Pommes Frites mit Spiegelei	<b>36.5</b> +2.0
<b>Planted Pulled BBQ Burger</b> <sup>A M</sup> Pulled aus Proteinen von Erbsen, Hafer & Sonnenblumen, Eisbergsalat, Coleslaw Salat, Tomate, Zwiebel, Essiggurke & vegane Kräuteremayo im Mais-Chili-Bun dazu Pommes Frites	<b>34.5</b>
<b>Bison Burger</b> <sup>A G M N O</sup> Kanadischer Bison, Eisbergsalat, Rotkabissalat, Tomate, Zwiebel, Essiggurke, rotes Zwiebel-Chutney, Cheddar Käse, Speck & Pommery-Senf-Sauce mit Ahornsirup im Mais-Chili-Bun dazu Pommes Frites mit Spiegelei	<b>39.5</b> +2.0

11.00 - 14.00 Uhr und 18.00 - 22.00 Uhr

### KANADISCHI SPEZIALITÄTE

<b>Hausgeräuchertes Roastbeef vom Rib-Eye</b> <sup>A O</sup> mit Kräuter-Ahornvinaigrette, Zwiebeln, Kresse & Pommes Frites	<b>35.5</b>
<b>Pork Belly (250g)</b> <sup>A E F G H M O</sup> knuspriger Schweinebauch bei Niedertemperatur gegart mit Country Cuts, Cranberry-Chili & Smokey-Whisky Sauce	<b>37.5</b>
<b>Crispy Chicken Wings (300g)</b> <sup>A E F G H M O</sup> gebackene Schweizer Pouletflügel aus dem Ofen mit Country Cuts, Cranberry-Chili & Smokey-Whisky Sauce	<b>36.5</b>
<b>Rib-Eye Roast (180g)</b> <sup>A E F G H M O</sup> rosa gebratener Rindshohrücken mit sanftem Raucharoma mit Country Cuts, Cranberry-Chili & Smokey-Whisky Sauce	<b>44.0</b>
<b>Canadian Sockeye Salmon (160g)</b> <sup>* A D E F G H M O</sup> gebratene Rotlachs-Tranche (Wildfang) mit Grillgemüse & Limetten-Kräuterbutter, Country Cuts, Cranberry-Chili & Smokey-Whisky Sauce	<b>44.0</b>

### CORDON BLEU

<b>Cordon Bleu vom Schwein (250g)</b> <sup>A C G L</sup> gefüllt mit Beinschinken & Raclettekäse dazu Pommes Frites, Saisongemüse & Zitrone	<b>38.0</b>
<b>Pouletbrust Cordon Bleu (220g)</b> <sup>A E G H L N</sup> gefüllt mit Trutenschinken & Schmelzkäse dazu Pommes Frites, Saisongemüse & Zitrone	<b>36.5</b>

### HÄRZHAFTS

<b>Schweinshaxe aus dem Ofen</b> <sup>A L M O</sup> mit Märzen-Biersauce, Sauerkraut & Rosmarinkartoffeln	<b>40.5</b>
<b>F flanksteak vom Grill (rosa)</b> <sup>A G L M</sup> mit Limetten-Kräuterbutter dazu Pommes Frites & Grillgemüse	<b>42.0</b>
<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> <sup>* G O</sup> mit Pilzrahmsauce & Rösti	<b>39.5</b>
<b>Kalbsleberli</b> <sup>* G O</sup> in Butter geschwenkt & mit Madeira abgelöscht, mit Kräuter-Kalbsjus, Schalotten, Junglauch & Rösti	<b>38.5</b>
<b>Rindsfilet Stroganoff</b> <sup>A C G L O</sup> in Rotweinsauce mit Peperoni, Zwiebeln, Champignons & Essiggurken mit Butternudeln, Saisongemüse & Crème fraîche	<b>44.5</b>
<b>Ricotta-Süsskartoffel Ravioli</b> <sup>A C E G H</sup> mit Ahornsirup dazu karamellierte Baumüsse, Kürbiswürfel, Morcheln, Junglauch, Wirsing, frittierter Federkohl & Parmesan	<b>34.5</b>

### BEILAGEN

<b>Saisongemüse</b> <sup>G L</sup>	<b>4.0</b>
<b>Kleine Portion Pommes Frites</b> <sup>A</sup>	<b>6.5</b>

## HUUSDESSERTS

<sup>A B C D E</sup> Allergene & Lebensmitteldeklaration findest Du hier:



auch gluten- & laktosefrei bestellbar  
 Vegetarisch Vegan

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. dem gesetzlichen MwSt.-Satz

<b>Pancake</b> <sup>A C E F G H O</sup> mit Biscoff Eis aus unserer Eiswerkstatt & Ahornsirup	<b>12.5</b>	<b>Bärner Brönnti Creme</b> <sup>E F G H</sup> mit Rahm	<b>9.5</b>
<b>Cheesecake „Nanaimo“</b> <sup>A C E G H</sup> Baumnuss-Keks-Schokoladenboden & Ganache mit Blaubeersauce & schwarzem Vanille Eis aus unserer Eiswerkstatt	<b>15.5</b>	<b>Schoggiküchlein Cailler</b> <sup>A C E F G H L M N</sup> mit flüssigem Cailler-Schokoladenkern dazu Vanille Eis aus unserer Eiswerkstatt	<b>16.0</b>