



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

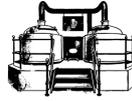
Wir sind stark mit der Stadt Bern und der Region verwurzelt. Bretzel sowie Burgerbrötchen stellt die Bäckerei Röhltisberger in Wabern für uns her und die Märsen Bratwurst hat Thoma Liechti Fleisch aus Kriegstetten extra für uns entwickelt und produziert sie mit unserem Märsenbier.



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, Märsen 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

Spargelcremesuppe ^{BLD} Spargelragout & Morcheln	12.5
Saisonaler Blattsalat ^{★ ACEFGHLMNO} mit Croutons & Hausdressing	11.5
Chefsalat zum Teilen ^{★ ACEFGHLMNO} saisonaler Blattsalat mit Croutons & Hausdressing	p.P. 10.5
Salat Bowl ^{ACEFGHLMNO} gemischter grüner Salat, Kichererbsen, Avocado, Orangenfilets, Cherry Tomaten, Gurke, Granatapfel, Croutons & Kerne an Kräuter-Ahornvinaigrette	20.5
wahlweise mit: - Hausgeräucherter Lachs ^{DBR}	+11.5
- Smoked beef (Roastbeef vom Rib-Eye) ^A	+11.5
- Gebratenen Pouletstreifen mariniert mit Honig-Thymian	+10.0
- Planted Pulled BBQ (Pflanzenproteine) ^{♥ A M}	+10.0
Hausgeräucherter Lachs ^{ACDFGN} mit Zwiebeln, Kapern, Meerrettich, Zitrone, Toast & Butter	24.0
Hausgeräuchertes Roastbeef Rib Eye ^{ACFGNO} mit Kräuter-Ahornvinaigrette, Maldonsalz, Toast & Butter	24.0

PASSEND ZUM BIER

Laugenbretzel ^{ACEG} mit Chili-Sauce ^{CFM} / mit süsssem Händlmaier Senf ^M mit Butterportion ^G	5.5 je +2.0 +0.5
Laugenbretzel gefüllt ^{ACGMDO} mit Schinken oder Salami	12.5
mit Brustami (gegartes Rindfleisch) oder La Bouse (Weichkäse) [♥]	14.5
Weisswurst im Sud (2x80g) ^{ACGM} mit süsssem Händlmaier Senf & Laugenbretzel	21.5
Braumeisterplatte ^{AGMD} 25.0 / für 4 P. 89.0 Fleischkäse, Brustami (gegartes Rindfleisch), Trockenwurst, gekochter Schinken, La Bouse (Weichkäse), Schlossbergerkäse dazu Radieschen, Bierrettich, Brot & Senf	
Eglifilet im Backteig ^{BCDFGNOPR} 38.0 mit Tartarsauce, Pommes Frites & Zitrone	

FLAMMCHUECHE

Klassisch ^{AG} Flammkuchen-Crème, Zwiebeln, Speck & Schnittlauch	22.5
Mediterran ^{AG} Flammkuchen-Crème, Zwiebeln, Junglauch, Grillgemüse & Rucola	23.5

11.00 - 23.00 Uhr

TATAR

Rindstatar „Tramdepot“ ^{★ AGMO} mit Toast & Butter	70g 24.5 / 130g 34.5
Tatar „Vegan“ ^{♥ ANMO} auf Ackerbohnen-Basis mit Vollkorn-Toast & Margarine	80g 22.5 / 160g 32.5
mit Cognac, Calvados oder Whisky	+3.5

BURGERS

Tramdepot Beef Burger ^{ACFGMLNO} 34.5 Burger vom Schweizer Rind, Eisbergsalat, Tomate, Zwiebel, Essiggurke, Weisskabisssalat, Cheddar Käse, Speck & BBQ-Whisky Sauce im Mais-Chili-Bun dazu Pommes Frites mit Spiegelei	+1.5
Planted Pulled BBQ Burger ^{♥ AM} 32.5 Pulled aus Proteinen von Erbsen, Hafer & Sonnenblumen, Eisbergsalat, Coleslaw Salat, Zwiebel, Tomate, Essiggurke & vegane Kräutermayo im Mais-Chili-Bun dazu Pommes Frites	

KLASSIKER

Wurst-Käse-Salat ^{AGLMO} 24.0 mit Zwiebeln, Essiggurke, Peperoni	
Hacktätschli vom Napf Schwein ^{LMO} 26.0 mit Kartoffel-Gurkensalat & Senf	
Emmentaler Rösti ^G 24.5 mit gebratenen Speckstreifen & Käse überbacken, dazu Apfelmus	
Bauernrösti ^{★ ACEG} 22.5 mit Spiegelei, gerösteten Zwiebeln & Käse überbacken	
Bärlauch Spätzli Pfanne 24.5 mit gebratenen Speckstreifen & Käse überbacken ^{ACG}	24.5
mit Spiegelei, Grillgemüse & Käse überbacken ^{ACEG}	
Tram-Märsen-Bierbratwurst (Schwein) ^A 24.0 mit Kartoffel-Gurkensalat & Senf ^{LMO}	
mit Sauerkraut, Brot & Senf ^{MO} 24.5	
mit Zwiebelsauce & Rösti ^{DO} 28.0	

11.00 - 14.00 und 18.00 - 22.00 Uhr

HÄRZHAFTS

Schweinhaxe aus dem Ofen ^{ALMO} 40.5 mit Märsen-Biersauce, Sauerkraut & Rosmarinkartoffeln	
Flanksteak vom Grill (rosa) ^{ABLM} 41.5 mit Zitronen-Bärlauchbutter dazu Pommes Frites & Frühlingsgemüse	
Cordon Bleu vom Schwein (250g) ^{ACGL} 37.0 gefüllt mit Beinschinken & Schangnauerbergkäse dazu Pommes Frites & Frühlingsgemüse	
Kalbsgeschnetzeltes ^{★ GO} 39.5 mit Pilzrahmsauce & Rösti mit extra Frühlingsgemüse ^{GL}	+3.5
Kalbsleberli ^{★ GO} 38.5 im Butter geschwenkt & mit Madeira abgelöscht, mit Kräuter-Kalbsjus, Schalotten, Junglauch & Rösti mit extra Frühlingsgemüse ^{GL}	+3.5
Waadtländer Forellenfilet vom Grill ^{DBLM} 40.5 mit Zitronen-Bärlauchbutter, Petersilienkartoffeln & Frühlingsgemüse	

WOK

Ginger Beef ^{ABDFHLMNOR} 38.0 Ingwer, schwarze Bohnen, Judasohren, Zwiebeln, Knoblauch, Junglauch, Peperoni & Szechuanpeffer	
Sweet & Sour Chicken ^{ABCDEFHLMNOR} 32.5 Ananas, Karotten, Zwiebeln, Junglauch, Peperoni, Sesam & Cashewkerne	
Tofu Curry ^{♥ AFM} 28.5 Gelbes Curry, Kokosmilch, Judasohren, Zwiebeln, Junglauch, Peperoni, Karotten, Zucchini, Limette & Koriander	
zu allen Wok Gerichten servieren wir Jasminreis	

FRÜEHLIGS SPEZIALITÄTE

Lammfilet ^{CEGLD} 40.0 mit Rosmarinus, Bärlauchrisotto & Frühlingsgemüse, Tomaten-Beerenchutney & Parmesan	
Bauernschinken ^{CGO} 38.0 mit weissen Schweizer Spargeln, Sauce Hollandaise & Petersilienkartoffeln	
Waadtländer Lachsforellenfilet vom Grill ^{DBEM} 43.0 mit Zitronen-Bärlauchbutter, grillierten grünen Spargeln & Rosmarinkartoffeln	
Bärlauchrisotto ^{CEGLD} 33.5 mit Schweizer Spargeln & Morcheln, Tomaten-Beerenchutney & Parmesan	
Schweizer Spargeln aus der Region ^{CEGO} 34.0 mit Sauce Hollandaise	

HUUSDESSERTS

ABCDE Allergene & Lebensmitteldeklaration finden Sie hier:



★ auch Gluten- & Laktosefrei bestellbar
♥ Vegetarisch
♥ Vegan

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

Apfelstrudel ^{AG} 15.0 mit Vanillesauce & Rahm	
Lauwarmes Caramel Brownie ^{ACEGH} 13.5 mit Vanille Eis aus unserer Eiswerkstatt, Crunch & Rahm	
Bärner Brönnti Creme ^{EFGR} 9.5 mit Rahm	
Schoggiküchlein Cailler ^{®ACEFGHLMN} 14.5 mit flüssigem Cailler-Schokoladennern dazu Vanille Eis aus unserer Eiswerkstatt	