



BODESTÄNDIG – AUTHENTISCH – REGIONAL

BREW CREW NEWS

Bread Ale - ein Bier gegen Foodwaste

Für das Bier war Küchendirektor Enrico für einen Tag Brauer und hat, angeleitet von Brauereileiter Koschi, ein Bier aus Burgerbrötchen gebraut. Dafür hat das Küchenteam während zwei Monaten die übrigen Burgerbrötchen gesammelt und gemahlen. Sie ersetzen einen Teil des Malzes.



Der Nun's Whisky Sister Abigail ist zurück!

Schon gewusst? Wir produzieren auch Whisky! Der Sister Abigail ist der beliebteste unserer Nun's Whisky Serie. Er ist ein bernsteinfarbener Single Malt, fünf Jahre in zwei unterschiedlichen Fässern gereift. Gelagert wird er im Keller des Klosterlistuzes. Dort, wo sich einst die Nonnen fürs Aarebad umzogen. Ihnen verdankt unsere Nun's Whisky Serie auch ihren Namen.

Ä BSUNDRIGI ÜBERNACHTIG

Dine & Dream - neues Kombiangebot

Geniesse zuerst ein wunderbares 4-Gang Menu im Klosterli Weincave und verbringe anschliessend die Nacht im einzigartigen One Suite Hotel ZOLLHAUS.



Die atemberaubende Aussicht auf die Altstadt macht den Aufenthalt zu einem unvergesslichen 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.

SUMMEREVENTS IM BIERGARTE

Lotto's und Fussball WM

Am 28. Juni und am 30. August spielen wir im Biergarten wieder Lotto. Unbedingt vorbeikommen, es gibt tolle Preise zu gewinnen! Zudem könnt ihr im Biergarten die Spiele der Fussball WM schauen. Voraussichtlich zeigen wir alle Spiele, die zwischen 18.00 und 21.00 Uhr angepfiffen werden.



Hast du deinen eigenen Sommerevent und brauchst Bier?

Über unseren Onlineshop kannst du dir unser Bier gemütlich nach Hause liefern lassen! Ob 24er Karton oder 6l Dose, wir haben das passende Bier für jeden Event.



Z'ÄSSE

11.00 - 23.00 Uhr

PASSEND ZUM BIER

Laugenbretzel Nature ^{ACG} mit Chili-Sauce, ^{CFM} süssem Händlmaier Senf ^M oder Butterportion ^B	5.8
Laugenbretzel gefüllt ^{ACGM} mit Senfbutter, Tomate, Essiggurke - Schinken oder Salami 12.5 - Pastrami (gewartetes Rindfleisch) oder La Bouse (Weichkäse) 14.5	
Weisswurst im Sud (2x80g) ^{GM} mit süssem Händlmaier Senf - mit Bretzel ^{ACG}	16.5 + 5.0
Braumeisterplatte ^{AGM} Fleischkäse, Pastrami (gewartetes Rindfleisch), Trockenwurst, gekochter Schinken, La Bouse (Weichkäse), Schlossbergerkäse dazu Radieschen, Essiggurken, Silberzwiebeln, Bierrettich, Brot & Senf	28.0
Loaded Fries ^{AFB} Knusprige Pommes Frites mit Cheddar-Sauce, getoppt mit Erbsen-Sourcream, Limetten-Sourcream, Jalapeños, Chili, Petersilie, Röstzwiebeln, Junglauch & Sprossen	17.5
Schweizer Pouletflügel im Körbli (10 Stück) ^{AFM} mit BBQ-Sauce	21.0

FLAMMCHUECHE

Klassisch ^{AG} Flammkuchen-Crème, Zwiebeln, Speck & Schnittlauch	22.5
Vegetarisch ^{AG} Flammkuchen-Crème, Zwiebeln, Junglauch, Schnittlauch, Grillgemüse & Rucola	22.5
Sommerlich ^{AEGR} Flammkuchen-Crème, Junglauch, Schnittlauch, Feige, Ziegenkäse, karamellisierte Baumnüsse, Honig & Rucola	24.5

VORSPISE

Melonenkaltschale ^L mit Basilikum, Ahornsirup & Olivenöl	10.5
Tomatencremesuppe ^{EL} mit Basilikum	12.5
Saisonaler Blattsalat ^{AGFM} mit Croûtons & Hausdressing	11.5
Chefsalat zum Teilen ^{AGFM} saisonaler Blattsalat mit Croûtons & Hausdressing	p.p. 10.5
Roastbeef Teller ^{CM} mit Tartarsauce, Zwiebeln, Kapern & Kresse	22.5
Vitello Tonnato ^{BM} zartes Kalbsschulterfilet (niedergegart) mit Thunfischsauce, Olivenöl, Zwiebeln, Kapern & Kresse	22.5

11.00 - 23.00 Uhr

KLASSIKER

Rindstatar „Tramdepot“ ^{ACFEMN} mit Toast & Butter - mit Cognac, Calvados oder Whisky	75g 25.0 / 150g 36.0 + 4.5
Roastbeef Teller ^{ACM} mit Tartarsauce, Zwiebeln, Kapern, Kresse & Pommes Frites	36.0
Schweizer Zanderknusperli ^{ACDEFGHLM} - mit Tartarsauce, Pommes Frites & Zitrone 38.5 - mit Tartarsauce & Fitnesssteller an Kräuter-Ahornvinaigrette 38.5	
Hacktätschli vom Napfschwein ^{AGM} mit Pommery-Senfsauce, Röstzwiebeln, Spätzli & Saisongemüse	36.0
Hausgemachte vegane Hacktätschli ^{AHEM} auf Kidneybohnenbasis mit Pommery-Senfsauce, Röstzwiebeln, Rosmarinkartoffeln & Saisongemüse	34.5
Emmentaler Rösti hausgemacht ^G mit gebratenen Speckstreifen & Käse überbacken, dazu Apfelsm	25.5
Bauern Rösti hausgemacht ^{ACG} mit Spiegelei, Röstzwiebeln & Käse überbacken	24.0
Spätzli-Käse Pfanne ^{ACG} - mit gebratenen Speckstreifen & Apfelsm 28.5 - mit Röstzwiebeln & Apfelsm 25.5	
Tram-Märzen-Bierbratwurst (Schwein) - mit Sauerkraut, Brot & Senf ^{AFM} 26.0 - mit Zwiebelsauce & hausgemachter Rösti ^{AFLM} 28.5 - mit Zwiebelsauce, hausgemachter Rösti & Sauerkraut ^{AFLM} 32.5	

BURGERS

Tramdepot „Signature“ Beef Burger ^{ACEGHM} Mais-Chili-Bun, Rindfleisch-Patty vom Schweizer Rind, Cheddar, Speck, Signature Burger Sauce, Eisbergsalat, Tomate, Rotkohlsalat, rotes Zwiebelchutney, Essiggurke & Pommes Frites - mit Spiegelei	35.5 + 2.0
Crispy Chicken Burger ^{ACEGHM} Mais-Chili-Bun, Schweizer Poulet-Oberschenkel-Steak mit Cornflakes-Panade, Cheddar, Signature Burger Sauce, Eisbergsalat, Tomate, Tomatenchutney, Karotten-Krautsalat, Essiggurke & Pommes Frites - mit Spiegelei	34.5 + 2.0
Tramdepot Garden Burger ^{AEH} Sauerteig-Bun, gegrillte Aubergine, Zucchini & Peperoni, Eisbergsalat, Rucola, Tomate, rotes Zwiebelchutney, Rotkohlsalat, Essiggurke, vegane Kräuter-Mayonnaise & Pommes Frites	32.5

11.00 - 23.00 Uhr

SUMMER SPEZIALITÄTE

Salat Schüssel ^{AFGLD} gemischter grüner Salat, Kichererbsen, Avocado, Melone, Cherrytomaten, Gurke, grillierte Peperoni, Croûtons & Kerne an Kräuter-Ahornvinaigrette - mit gratiniertem Ziegenkäse, Honig & Thymian ^G - mit gebratenen Pouletstreifen mariniert mit Honig & Thymian	24.5 + 7.0 + 10.0
Wurst-Käse-Salat ^{AGM} mit Essiggurke, Gruyère-Käse & Schnittlauch	26.0
Vitello Tonnato ^{ABM} zartes Kalbsschulterfilet (niedergegart) mit Thunfischsauce, Olivenöl, Zwiebeln, Kapern, Kresse & Pommes Frites	36.0
Spare Ribs vom Napfschwein (500g) ^{AFM} mit süss-säuerlichem Karotten-Krautsalat, BBQ-Sauce & Pommes Frites	39.5
Schweizer Pouletbrust vom Grill ^{AD} mit Chimichurri, Sommergemüse & Pommes Frites	37.5
Schweizer Pouletflügel (8 Stück) ^{AFM} mit süss-säuerlichem Karotten-Krautsalat, BBQ-Sauce & Pommes Frites	32.0
Waadtländer Lachsforelle ^{ACD} mit Chimichurri, Tagliatelle, Sommergemüse, Zitronenöl & Parmesan	38.5
Tagliatelle Burrata ^{ACB} Tagliatelle mit Cherrytomaten, Burrata, Schalotten, Junglauch, Basilikum, Knoblauch & Olivenöl	29.5

HÄRZHAFTS

Schweinshaxe aus dem Ofen ^{AL} mit Märzen-Biersauce, Rosmarinkartoffeln & Sauerkraut	39.0
Cordon Bleu vom Schwein (250g) ^{ACB} gefüllt mit Beinschinken & Rauletkekäse dazu Pommes Frites, Saisongemüse & Zitrone	38.0
Flanksteak vom Grill (rosa / 200g) ^{AD} mit Chimichurri, Pommes Frites & Grillgemüse	42.0
Entrecôte Brauhausart (220g) ^{ALB} rosa gebratenes Rindsentrecôte mit Kalbsjus, Röstzwiebeln & Pommes Frites	43.0
Kalbsgeschnetzeltes ^{GLD} mit Pilzrahmsauce dazu hausgemachte Rösti	39.5
Kalbsleberli ^{GLD} in Butter geschwenkt & mit Madeira abgelöscht, mit Kräuter-Kalbsjus, Schalotten, Junglauch dazu hausgemachte Rösti	37.0
Grosis Pastetti mit Pilzfüllung ^{ACGLD} mit Pilzrahmsauce & Saisongemüse	29.5

HUUSDESSERTS

^{ABCDE} Allergene & Lebensmitteldeklaration findest du hier:



* auch gluten- & laktosefrei bestellbar
Vegetarisch ^L Vegan ^V

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. dem gesetzlichen MwSt.-Satz
WLAN - Code: wlan4tramdepot2018

Apfelstrudel ^{AEH} mit Vanille Eis aus unserer Eiskwerkstatt & Rahm	15.0	Eisbecher Romanoff ^{ACEFGH} mit Vanille Eis aus unserer Eiskwerkstatt, frischen Erdbeeren, Rahm, Schokoladensplitter & Biskuit	14.0
Bärner Bröntti Creme ^{EFH} mit Rahm	11.0	Schoggi Mousse ^{EFH} garniert mit Früchten & Schokoladensplitter	13.0