

BODESTÄNDIG – AUTHENTISCH – REGIONAL

BREW CREW NEWS

Neu: Alle Biere am Zapfhahn auch im Pitcher erhältlich

Seit Kurzem haben wir nebst der 3 Liter Biersäule auch Pitcher im Angebot. In einen Pitcher passen 1,5 Liter Bier nach Wahl. In Kombination mit einer Braumeisterplatte, das perfekte Apéro für dich und deine Freunde.



Das Weizen ist zurück im 33cl Fläschli!

Nach einem längeren Unterbruch haben wir das Tram-Weizen endlich wieder ins Fläschli abgefüllt. Das intensiv bananige Bier ist wunderbar vollmundig und ausgewogen, genau wie ein Weissbier nach original bayrischem Rezept schmecken sollte! Das Weizen im Fläschli kannst du vor Ort oder in unserem Onlineshop kaufen.

Ä BSUNDRIGI ÜBERNACHTIG

Dine & Dream - neues Kombiangebot

Geniesse zuerst ein wunderbares 4-Gang Menu im Klosterli Weincafe 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.

PARTY MIT SCHNULZE & SCHNULTZE

Jetzt Sause-Tisch reservieren!

Am 31. Oktober 2026 steigt die grosse Tramdepot-Sause! Zuerst gibt's Abendessen und danach wird mit Schnulze & Schnultze gefeiert. Alles, was du für die Teilnahme benötigst, ist eine Tischreservation. Jetzt reservieren!

Zudem spielen wir am 18. Oktober wieder Lotto im Biergarten. Unbedingt vorbeikommen, es gibt tolle Preise zu gewinnen!

Neuer Gruppenevent: Bier-Rätsel-Trail

Der Bier-Rätsel-Trail ist ein App-basiertes Spiel entlang der Aare, das Biergenuss, Entdeckergeist und Berner Geschichte zu einem unterhaltsamen Erlebnis für Freunde, Vereine, Familien und Firmen vereint. Alle Infos über den Link im QR-Code!



Z‘ÄSSE

11.00 - 23.00 Uhr

PASSEND ZUM BIER

Laugenbretzel Nature ^{A C G} mit Chili-Sauce, ^{C F M O} süssem Händlmaier Senf ^M oder Butterportion ^G	5.8
Laugenbretzel gefüllt ^{A C G M O} mit Senfbutter, Tomate, Essiggurke - Schinken oder Salami	12.5
- Pastrami (gegartes Rindfleisch) oder La Bouse (Weichkäse) ^I	14.5
Weisswurst im Sud (2x80g) ^{G M} mit süssem Händlmaier Senf - mit Bretzel ^{A C G}	16.5 + 5.0
Braumeisterplatte ^{A G M O} Fleischkäse, Pastrami (gegartes Rindfleisch), Trockenwurst, gekochter Schinken, La Bouse (Weichkäse), Schlossbergerkäse dazu Radieschen, Essiggurken, Silberzwiebeln, Bierrettich, Brot & Senf	28.0

Loaded Fries ^{A F G} Knusprige Pommes Frites mit Cheddar-Sauce, getoppt mit Erbsen-Sourcream, Limetten-Sourcream, Jalapeños, Chili, Petersilie, Röstzwiebeln, Junglauch & Sprossen	17.5
---	-------------

FLAMMCHUECHE

Klassisch ^{A G} Flammkuchen-Crème, Zwiebeln, Speck & Schnittlauch	22.5
Vegetarisch ^{A G} Flammkuchen-Crème, Zwiebeln, Junglauch, Schnittlauch, Grillgemüse & Rucola	22.5
Herbstlich ^{A E G H} Flammkuchen-Crème, Junglauch, Schnittlauch, Feige, Ziegenkäse, karamellierte Baumnüsse, Honig & Rucola	24.5

VORSPISE

Tomatencremesuppe ^{G L} mit Basilikum	12.5
Saisonaler Blattsalat ^I ^{A E F G H M N O} mit Croûtons & Hausdressing	11.5
Chefsalat zum Teilen ^I ^{A E F G H M N O} saisonaler Blattsalat mit Croûtons & Hausdressing	p.P. 10.5
Roastbeef Teller ^{C M} mit Tartarsauce, Zwiebeln, Kapern & Kresse	22.5
Salat Schüssel ^{A E F G H L N O} gemischter grüner Salat, Kichererbsen, Avocado, Orange, 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

11.00 - 23.00 Uhr

KLASSIKER

Rindstatar „Tramdepot“ ^I ^{A C F G M N} mit Toast & Butter - mit Cognac, Calvados oder Whisky	75g 25.0 / 150g 36.0 + 4.5
Roastbeef Teller ^{A C M} mit Tartarsauce, Zwiebeln, Kapern, Kresse & Pommes Frites	36.0
Schweizer Zanderknusperli ^{A C D E F G H L M} - mit Tartarsauce, Pommes Frites & Zitrone - mit Tartarsauce & Fitnessteller an Kräuter-Ahornvinaigrette	38.5 38.5
Hacktätschli vom Napfschwein ^{A C G M} mit Pommery-Sensauce, Röstzwiebeln, Spätzli & Saisongemüse	36.0
Hausgemachte vegane Hacktätschli ^I ^{A E H M} auf Kidneybohnenbasis mit Pommery-Sensauce, Röstzwiebeln, Rosmarinkartoffeln & Saisongemüse	34.5
Emmentaler Rösti hausgemacht ^G mit gebratenen Speckstreifen & Käse überbacken, dazu Apfelmus	25.5
Bauern Rösti hausgemacht ^I ^{A C G} mit Spiegelei, Röstzwiebeln & Käse überbacken	24.0
Spätzli-Käse Pfanne ^{A C G} - mit gebratenen Speckstreifen & Apfelmus - mit Röstzwiebeln & Apfelmus ^I	28.5 25.5

Tram-Märzen-Bierbratwurst (Schwein) ^{A F M} - mit Sauerkraut, Brot & Senf ^{A F M} - mit Zwiebelsauce & hausgemachter Rösti ^{A F L M O} - mit Zwiebelsauce, hausgemachter Rösti & Sauerkraut ^{A F L M O}	26.0 28.5 32.5
---	---

BURGERS

Tramdepot „Signature“ Beef Burger ^{A C E G H M O} 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 ^{A C E G H M O} 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 ^I ^{A E H O} Sauerteig-Bun, gegrillte Aubergine, Zucchini & Peperoni, Eisbergsalat, Rucola, Tomate, rotes Zwiebelchutney, Rotkohlsalat, Essiggurke, vegane Kräuter-Mayonnaise & Pommes Frites	32.5
Wildschwein Burger ^{A E G H M O} Mais-Chili-Bun, Wildschwein-Patty Cheddar, Speck, Pommery-Sensauce, Eisbergsalat, Tomate, Preiselbeerchutney, Rotkohlsalat, Essiggurke & Pommes Frites - mit Spiegelei	34.5 + 2.0

11.00 - 23.00 Uhr

HERBST SPEZIALITÄTE

Kürbiscremesuppe ^{A G} mit gerösteten Kürbiskernen & Kürbiskernöl	12.5
Nüsslersalat ^I ^{A C E F G H M N O} mit gehacktem Ei, Croûtons & Frenchdressing - mit Speckwürfel	14.5 +2.5
Rehpfeffer Trämli Art ^I ^{A E F G H L N O} verfeinert mit dunkler Schokolade dazu Perlzwiebeln, Speck, Pilze & Croûtons	41.5
Hirschfilet Stroganoff ^I ^{A C G L M O} mit Zwiebeln, Champignons, Peperoni, Essiggurke & Sauerrahm	43.0
Herbststeller ^I ^{A C G O} Spätzli mit Steinpilzsauce, Rotkohl, Rosenkohl, Kürbisschnitz, karamellierte Maroni & Birnenhälfte mit Preiselbeeren	34.0
Ravioli ^I ^{A C E G H O} mit Baumnuss-Feigen-Ricottafüllung karamellierte Kürbiswürfel, Kürbiskerne, Junglauch, Wirsing, geröstete Pinienkerne, Rucola & Parmesan, hergestellt nach unserem Rezept von La Marra, der Berner Pasta Manufaktur	34.5
^I dazu gibts: Spätzli, Apfel-Rotkohl, Rosenkohl, Kürbisschnitz, karamellierte Maroni & Birnenhälfte mit Preiselbeeren ^{A C G O}	

HÄRZHAFTS

Schweinshaxe aus dem Ofen ^{A L} mit Märzen-Biersauce, Rosmarinkartoffeln & Sauerkraut	39.0
Cordon Bleu vom Schwein (250g) ^{A C G} gefüllt mit Beinschinken & Raclettekäse dazu Pommes Frites, Saisongemüse & Zitrone	38.0
Flanksteak vom Grill (rosa / 200g) ^{A O} mit Chimichurri, Pommes Frites & Grillgemüse	42.0
Entrecôte Brauhausart (220g) ^{A L O} rosa gebratenes Rindsentrecôte mit Kalbsjus, Röstzwiebeln & Pommes Frites	43.0
Kalbsgeschnetzeltes ^I ^{G L O} mit Pilzrahmsauce dazu hausgemachte Rösti	39.5
Kalbsleberli ^I ^{G L O} in Butter geschwenkt & mit Madeira abgelöscht, mit Kräuter-Kalbsjus, Schalotten, Junglauch dazu hausgemachte Rösti	37.0
Lachsforelle aus Bremgarten ^{D E G H N} mit Mandel-Nussbutter, Rosmarinkartoffeln & herbstlichem Gemüse	38.5
Grosis Pastetli mit Pilzfüllung ^I ^{A C G L O} mit Pilzrahmsauce & Saisongemüse	29.5

HUUSDESSERTS

^{A B C D E} Allergene & Lebensmitteldeklaration findest du hier:



^I ^I auch gluten- & laktosefrei bestellbar
^I Vegetarisch ^I Vegan

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

Apfelstrudel ^{A E G H} mit Vanille Eis aus unserer Eiswerkstatt & Rahm	15.0
Bärner Brönnti Creme ^{E F G H} mit Rahm	11.0

Schoggi Mousse ^{E F G H} garniert mit Früchten & Schokoladensplitter	13.0
Vermicelles ^{A C F G} mit Meringues & Rahm - mit Vanille Eis aus unserer Eiswerkstatt	14.5 + 5.0