



# 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

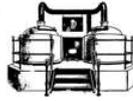
Wir sind stark mit der Stadt Bern und der Region verwurzelt. Bretzel sowie Burgerbrötchen stellt die Bäckerei Röhltisberger in Wabern für uns her, die Märzen Bratwurst produziert die Metzgerei Spahnli aus Zollikofen mit unserem Märzenbier.



### 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>Zwiebelsuppe</b> <sup>A E F G H L N O</sup> verfeinert mit Majoran & Croûtons	<b>13.0</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>Roastbeef Teller</b> <sup>C M D</sup> mit Tartarsauce, Kresse, Kapern & Zwiebeln zusätzlich kleine Portion Pommes Frites <sup>A</sup>	<b>22.5</b> +6.5
<b>Salat Schüssel</b> <sup>A E F G H M N O</sup> gemischter grüner Salat, Kichererbsen, Avocado, Orangentomate, Cherry Tomaten, Gurke, grillierte Peperoni, Croûtons & Kerne an Kräuter-Ahorvinaigrette	<b>20.5</b>
wahlweise mit: - Pilzragout (lauwarm) <sup>O</sup>	+10.0
- Gebratenen Pouletstreifen mariniert mit Honig-Thymian	+10.0
- Planted Pulled BBQ (Pflanzenproteine) <sup>A M</sup>	+10.0

### PASSEND ZUM BIER

<b>Laugenbretzel Nature</b> <sup>A C G</sup> wahlweise mit: - Chili-Sauce <sup>C F M D</sup> - süssem Händlmaier Senf <sup>M</sup> - Butterportion <sup>O</sup>	<b>5.8</b>
<b>Laugenbretzel gefüllt</b> <sup>A C G M D</sup> mit Schinken oder Salami mit Brustami (gegartes Rindfleisch) oder La Bouse (Weichkäse) <sup>O</sup>	<b>12.5</b> <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 D</sup> Fleischkäse, Brustami (gegartes Rindfleisch), Trockenwurst, gekochter Schinken, La Bouse (Weichkäse), Schlossbergkäse 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>26.0</b>

### FLAMMCHUECHE

<b>Klassisch</b> <sup>A B O</sup> Flammkuchen-Crème, Zwiebeln, Speck & Schnittlauch	<b>22.5</b>
<b>Mediterran</b> <sup>A B</sup> Flammkuchen-Crème, Zwiebeln, Junglauch, Grillgemüse & Rucola	<b>23.5</b>
<b>Winterlich</b> <sup>A B O</sup> Flammkuchen-Crème, Zwiebeln, Junglauch & Pilzragout	<b>24.5</b>

11.00 - 23.00 Uhr

### TATAR

<b>Rindstatar „Tramdepot“</b> <sup>A * B M D</sup> mit Toast & Butter	<b>75g 25.0 / 150g 36.0</b>
<b>Tatar „Vegan“</b> <sup>A M N O</sup> auf Ackerbohnen-Basis mit Vollkorn-Toast & Margarine	<b>80g 23.0 / 160g 33.0</b>
mit Cognac, Calvados oder Whisky	+4.5

### KLASSIKER

<b>Wurst-Käse-Salat</b> <sup>G L M D</sup> mit Zwiebeln, Essiggurke & Gruyère-Käse	<b>24.0</b>
<b>Roastbeef Teller</b> <sup>A C M D</sup> mit Tartarsauce, Kresse, Kapern, Zwiebeln & Pommes Frites	<b>33.5</b>
<b>Hacktätschli vom Napfschwein</b> <sup>L M D</sup> mit Kartoffel-Gurkensalat & Senf	<b>28.5</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 Pilzragout <sup>A C G D</sup>	<b>25.5</b>
<b>Tram-Märzen-Bierbratwurst (Schwein)</b> <sup>A</sup> mit Kartoffel-Gurkensalat & Senf <sup>L M D</sup>	<b>26.5</b>
mit Sauerkraut, Brot & Senf <sup>M O</sup>	<b>26.0</b>
mit Zwiebelsauce & Rösti <sup>L D</sup>	<b>28.5</b>

### BURGERS

<b>Tramdepot Beef Burger</b> <sup>A C F G L M N O</sup> Burger vom Schweizer Rind, Eisbergsalat, Tomate, Zwiebel, Essiggurke, Weisskäsesalat, Cheddar Käse, Speck & BBQ-Whisky Sauce im Mais-Chili-Bun dazu Pommes Frites	<b>34.5</b> +2.0
<b>Crispy Chicken Burger</b> <sup>A C F G L M N O</sup> Burger vom Schweizer Poulet im Cornflakesmantel mit Eisbergsalat, Coleslaw Salat, Tomate, Zwiebel, Essiggurke, Cheddar Käse & Pommery-Senf-Sauce im Mais-Chili-Bun dazu Pommes Frites	<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 Kräuter-Mayo im Mais-Chili-Bun dazu Pommes Frites	<b>34.5</b>

11.00 - 14.00 Uhr und 18.00 - 22.00 Uhr

### WINTER SPEZIALITÄTE

<b>Rindsfilet Stroganoff</b> <sup>A C G L D</sup> in Rotweinsauce mit Peperoni, Zwiebeln, Champignons & Essiggurken mit Butternudeln, Saisongemüse & Crème fraiche	<b>44.5</b>
<b>Ossobucco</b> <sup>A C G L D</sup> im Märzenbiersud geschmort mit gebratenen Butterspätzli & Saisongemüse	<b>39.5</b>
<b>Geschmorte Rindsbacken</b> <sup>A C G L D</sup> im Märzenbiersud mit gebratenen Butterspätzli & Saisongemüse	<b>36.5</b>
<b>1/2 Guggeli im Ofen gebacken</b> mit Kartoffel-Gurkensalat <sup>L M D</sup>	<b>36.0</b>
mit Pommes Frites <sup>A M</sup>	<b>36.0</b>
<b>Winterliche Ravioli</b> <sup>A C G L</sup> mit Baumnuss-Feige-Ricottafüllung, karamellisierten Baumnüssen, Kürbiswürfeln, Morcheln, Junglauch, Wirsing, frittiertem Federkohl & Parmesan	<b>34.5</b>

### CORDON BLEU

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

### HÄRZHAFTS

<b>Schweinshaxe aus dem Ofen</b> <sup>A L M D</sup> mit Märzen-Biersauce, Sauerkraut & Rosmarinkartoffeln	<b>40.5</b>
<b>Flanksteak vom Grill (rosa)</b> <sup>A G L M</sup> mit Zitronen-Kräuterbutter dazu Pommes Frites & Grillgemüse	<b>42.0</b>
<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> <sup>A * G O</sup> mit Pilzrahmsauce & Rösti mit extra Saisongemüse <sup>G L</sup>	<b>39.5</b> +4.0
<b>Kalbsleberli</b> <sup>A * G O</sup> in Butter geschwenkt & mit Madeira abgelöscht, mit Kräuter-Kalbsjus, Schalotten, Junglauch & Rösti mit extra Saisongemüse <sup>G L</sup>	<b>38.5</b> +4.0
<b>Weisswurst Ravioli</b> <sup>A C G L M</sup> Weisswurstfüllung mit süsser Händlmaier Senfrahmsauce, Kresse & Parmesan, hergestellt von La Marra der Berner Pasta Manufaktur nach unserem Rezept	<b>29.5</b>
<b>Waadtländer Lachsforellenfilet vom Grill</b> <sup>D</sup> mit Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse & Olivenöl	<b>39.5</b>

## HUUSDESSERTS

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



<sup>\*</sup> auch gluten- & laktosefrei bestellbar  
<sup>+</sup> Vegetarisch <sup>♥</sup> Vegan

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

<b>Apfelstrudel</b> <sup>A B</sup> mit Vanille Eis aus unserer Eiswerkstatt & Rahm	<b>15.0</b>	<b>Bärner Brönnti Creme</b> <sup>E F G H</sup> mit Rahm	<b>9.5</b>
<b>Vermicelles</b> <sup>A C F G</sup> mit Meringues & Rahm dazu Vanille Eis aus unserer Eiswerkstatt	<b>14.5</b> +5.0	<b>Schoggiküchlein Cailler</b> <sup>A C E F G H L M N</sup> mit flüssigem Cailler-Schokoladendekern dazu Vanille Eis aus unserer Eiswerkstatt	<b>16.0</b>