



ALTES TRAMDEPOT

BRAUEREI & RESTAURANT

MENU PETITE CARTE CARTA PEQUEÑA

11.00 - 23.30

SOUPS / POTAGES / SOPAS

Onion soup Lyon style CHF 9.50

Potage aux oignons à la lyonnaise et toast au fromage

Sopa de cebolla a la manera lionesa con tostada de queso

Hungarian goulash soup CHF 11.50

Goulach hongroise

Gulash úngaro

SALADS / SALADES / ENSALADAS

Green season salad with croutons CHF 8.50

Salade verte de saison aux croûtons

Ensalada verde de temporada con tropezón de pan

Mixed salad with croutons CHF 9.50

Salade mêlée de saison aux croûtons

Ensalada mixta de temporada con tropezón de pan

Bowl of leaf salad with croutons (for 2 or more persons) per person CHF 8.00

Salade verte aux croûtons servie au saladier (dès 2 personnes)

Ensalada verde con tropezón de pan servida en una fuente (a partir de 2 personas)

Bowl of chef's salad with croutons (for 2 or more persons) per person CHF 9.00

Salade de chef servie au saladier (dès 2 personnes)

Ensalada mixta del jefe con tropezón de pan servida en una fuente (a partir de 2 personas)

Bowl of leaf salad with chicken strips, onions and croutons CHF 18.50

Salade verte aux goujons de poulet, oignons et croûtons servie au saladier

Ensalada Tramdepot con pechuga de pollo, cebolla y tropezón de pan

SPECIALITIES OF THE HOUSE (HOT DISHES)

LES SPECIALITES CHAUDES DE LA MAISON

ESPECIALIDADES CASERAS (PLATOS CALIENTES)

Bavarian sausages (2 x 80 g), sweet mustard, pretzel CHF 16.50

Boudin blanc bavarois (2 x 80 g), moutarde douce (Händelmaier) et bretzel

Salchicha blanca (2 x 80 g) con mostaza dulce Händelmaier y Bretzel

Spätzli (Swiss pasta) with vegetables, au gratin with cheese CHF 17.50

Spätzli (pâtes traditionnelles suisses) aux légumes, gratinés au fromage

Spätzli caseros (Especialidad Suiza) con verdura y gratinado con queso

Spätzli with bacon and onions au gratin CHF 18.50

Spätzli au lard, aux oignons et gratinés au fromage

Spätzli caseros con panceta, cebolla y gratinado con queso

Hash browns (farmer style) au gratin, topped with a fried egg CHF 19.00

Rösti à la paysanne, aux oignons et œuf au plat, gratiné au fromage

Rösti campesino con cebolla, gratinado con queso y huevo frito

Hash browns (Emmental style) au gratin with apple purée and bacon slices CHF 19.50

Rösti à la façon Emmental gratiné au fromage avec purée de pommes et tranches de lard

Rösti al estilo Emmental gratinado con queso, panceta y con puré de manzana

Panini Parma (warmly served) raw ham, rocket salad, parmesan cheese CHF 18.50

Panini Parma (chaud) jambon cru, salade de roquette et parmesan

Panini Parma (caliente) con jamón serrano, ensalada rúcula, queso parmesano

Panini "Bear Pits style" (warmly served) with garlic and chives butter CHF 8.50

Panini "Fosse aux Ours" (chaud), beurre d'ail et ciboulette

Panini "fosa de los osos" (caliente) con mantequilla al ajo y al cebollino

SPECIALITIES OF THE HOUSE (COLD DISHES)

LES SPECIALITES FROIDES DE LA MAISON

ESPECIALIDADES CASERAS (PLATOS FRIOS)

Beefsteak tatar with toast and butter 130 g CHF 27.50

70 g CHF 19.00

(with Cognac, Calvados or Whisky) CHF 3.00

Tatere de bœuf avec toasts et beurre

(au cognac, calvados ou whisky)

Tatar de buey con tostadas y mantequilla

(Cognac, Calvados o Whisky)

Fresh pretzel, plain CHF 4.50

bretzel nature

bretzel CHF 1.50

with chili sauce or sweet mustard

avec sauce chili ou moutarde douce (Händelmaier)

con salsa de chile o mostaza dulce Händelmaier

with a pat of butter CHF 0.50

avec une portion de beurre

con una porción de mantequilla

Pretzel filled with ham, salami or brie CHF 9.50

Bretzel au jambon, salami ou brie

Bretzel rellena de jamón, salchichón o queso brie

Brewer's plate with ham, bacon, smoked sausage and cheese CHF 19.50

radish, mustard and bread

Assiette du brasseur avec jambon à l'os, lard se, saucisson fumé

et Gruyère servi avec radis blanc, moutarde et pain

Plato Brauer servido en tablilla de madera

con jamón, panceta, queso gruyère y salchichón campesino

ahumado, con rábano, mostaza y pan