

MENU GRANDE CARTE CARTA GRANDE

11.00 - 14.00 & 18.00 - 22.00

MAIN COURSES / LES PLATS PRINCIPAUX / LOS PLATOS PRINCIPALES

* Pork sausage with onions and Rösti (hash browns) CHF 19.50

* *Saucisse de porc rôti, sauce aux oignons et rösti*

* *Salchicha de cerdo con aros de cebolla tostados y rösti*

* Bernese plate with sausages, bacon, ham, sauerkraut and potatoes CHF 35.50

* *Assiette bernoise, jambon, lard, saucisse, bœuf bouilli garnie de choucroute et pommes nature*

* *Plato bernés servido con carne, panceta, salchicha de lengua, salchicha vienesa, chucrut y patatas*

Sliced veal, mushroom sauce and Rösti (hash browns) CHF 35.00

* *Emincé de veau zurichois aux champignons et aux oignons, rösti*
Ternera al estilo de Zurich con setas, cebolla y rösti

Calf's liver with onions and Rösti (hash browns) CHF 29.50

* *Emincé de foie de veau, sauce aux oignons et rösti*

* *Hígado de ternera con aros de cebolla tostados y rösti*

Pork cutlet on mushroom sauce CHF 25.50

* *Escalope de porc à la crème et aux champignons nouilles au beurre*

* *Escalopa de cerdo en salsa de crema con champiñones servido con tallarines*

* Cordon bleu (pork) with ham and cheese CHF 28.50

* *Cordon bleu (porc) avec jambon et vacherin pommes frites et légumes*

* *Cordon Bleu (Cerdo) relleno con jamón y queso vacherin servido con verduras y patatas fritas*

* Fillet of beef with herb butter CHF 42.50

* *Filet de bœuf gratiné au beurre de fines herbes, pommes frites et légumes*

* *Filete de buey con mantequilla de hierbas, verduras y patatas fritas*

* Grilled spare ribs, BBQ and chili sauce, French fries 400 g CHF 32.00

600 g CHF 42.00

* *Spare ribs grillés, sauces BBQ et chili, pommes frites*

* *Costillas con salsa de barbacoa y chile servido con patatas fritas*

Chicken breast CHF 27.00

* *orange-kumquat sauce refined with ginger*

* *butter noodles and vegetables*
Suprême de poulet
sauce à l'orange et aux kumquats affinée au gingembre
nouilles au beurre et légumes

* *Pechuga de pollo con salsa de naranja y kumquat, afinado con jengibre y servido con tallarines y verduras*

Roast slice of tuna CHF 37.50

* *in olive oil and Italian parsley*
French fries and salad
Filet de thon rôti rosé à l'huile d'olive et persil plat
pommes frites et salade

* *Atún a la plancha con aceite y perejil Italiano*

* *servido con patatas fritas y ensalada*

* These meals are also available on Saturdays, Sundays and public holidays between 14.00 - 18.00

* *Ces plats sont aussi disponible les samedis, dimanches et jours fériés entre 14.00 - 18.00*

* *Los platos señalados con este signo también se sirven los sábados, domingos y en los días festivos entre 14.00 horas y 18.00 horas.*

Tramdepot dish (for 2 ore more persons) per person CHF 38.50

* *spare ribs, chicken breast, roast slice of tuna in olive oil, French fries, BBQ- and chilli sauce*

* *Plat Tramdepot (dès 2 personnes)*
Spare ribs, suprêmes de poulet,
tranche de thon sauté à l'huile d'olive, pommes frites, sauces chili et BBQ

* *Plato Tramdepot (a partir de dos personas)*
costillas, pechuga de pollo y atún a la plancha con aceite de oliva con patatas fritas, salsa barbacoa y chile

WOK / WOK / WOK

Chicken Wok CHF 27.50

* *Sliced chicken with Massaman curry, refined with coconut milk*
fried Asian vegetables and Jasmine rice

* *Wok de volaille*
Emincé de volaille au Massaman curry, affiné au lait de coco,
légumes asiatiques poêlés, riz jasmin

* *Wok de pollo*
con pollo, con salsa de Massaman curry, leche de coco y verduras asiáticas
servido con arroz jazmin

Biryani Beef Wok CHF 31.50

* *with Indian Biryani sauce, refreshed with tamarind and lemon taste*
fried Asian vegetables and Jasmine rice

* *Wok de boeuf*
Dés de bœuf sautés à la sauce indienne Biryani, parfumé à la tamarinde et citron
légumes asiatiques poêlés, riz jasmin

* *Wok de buey*
con buey, salsa Indiana Biryani, afinado con tomillo y limón – picante!
servido con verduras asiáticas y arroz jazmin

Fish & Shrimps Wok CHF 29.50

* *Fried tuna and prawns with ginger-chili sauce*
fried Asian vegetables and Jasmine rice

* *Wok de thon et crevettes géantes*
Thon poêlé rosé et crevettes géantes, sauce au gingembre et chili
légumes asiatiques poêlés, riz jasmin

* *Wok de atún y gambas*
con atún, gambas, salsa de jengibre y chile, verduras asiáticas
servido con arroz jazmin

Vegetable Massaman Wok CHF 23.50

* *refined with coconut milk, Asian vegetables, chickpea and Jasmine rice*

* *Wok de légumes*
au lait de coco, légumes asiatiques, pois chiches et riz jasmin

* *Wok con verduras*
con salsa de Massaman curry, con verduras asiáticas y garbanzos
leche de coco con tallarines asiáticos

VEGETARIAN PASTA / PATES VEGETARIEN / PASTA VEGETARIANA

Tajarin al olio CHF 19.50

* *with olive oil, chili, onions, garlic, Italian parsley and parmesan*

* *Tajarin al olio*
à l'huile d'olive, chili, oignons, ail, persil plat et parmesan

* *Tajarin al olio*
con aceite de oliva, con chile, cebollas, ajo, perejil Italiano y queso parmesano

Ravioli del Plin al olio CHF 24.50

* *small fresh dumplings filled with ricotta and spinach*
on spicy olive oil – herbs sauce and parmesan

* *Ravioli del Plin al olio*
petits ravioli fraîches farcies aux épinard et ricotta
sauce piquante à l'huile d'olive et fines herbes

* *Ravioli del Plin al olio*
pasta fresca rellena con ricotta y espinacas
salsa picante de hierbas y aceite de oliva con queso parmesano

OUR HOME-BREWED BEERS:

NOTRE MAITRE BRASEUR BRASSE POUR VOUS:

HELLES

* *non-filtered, brewed with pils malt and*
lightly roasted caramel malt

* *Vol. Alc. 4.7%*
non-filtrée, brassée avec malt de pils
et caramel malt blonde

MÄRZEN

* *non-filtered, brewed with Viennese malt and dark*
caramel malt. Amber colored and malty taste

* *Vol. alc. 4.9%*
non filtrée, brassée avec malt de Vienne et caramel
malt, couleur ambrée

WEIZEN

* *non-filtered, brewed with wheat malt and dark*
caramel malt. Bavarian speciality with a little

* *taste of yeast*
Vol.alc. 4.7%
non-filtrée, brassée avec malt de froment et
caramel malt, couleur ambrée avec goût de levure