

TRAMHÜSLI

Küchenzeit 17:30 – 21:30 Uhr
* 14:00 – 22.00 Uhr

Bistro & Bar

STATION | SALAT & STARTER

Bruschetta 4 Stück 6 Stück	12 16
Tramhüsli Salat und hausgemachten Dressing (Randen, Chicorée, Pekannüsse, Orangen)	12
Nüsslisalat mit Speck und Ei	14
Apero Plättli (klein) 1-2 Personen	15

STATION | FLAMMKUCHEN

Elsässer Art mit Speck & Zwiebeln *	18
Griechischer Art mit Feta, Oliven & Peperoni	18
vegetarisch mit Gemüse (vegan) *	18
mit Lachs & Crevetten *	18
mit Zwiebeln, Randen & Brikäse	18

STATION | Brizza & PINSA

Brizza (Brezel & Pizza vereint) Ø 26cm *	
mit Tomaten & Mozzarella	14
mit Salami, Oliven & Mozzarella	18
mit Schinken, Pilze & Mozzarella	18
Pinsa mit Tomaten, Mozzarella, junge Spinatblätter	22
Pinsa Griechischer Art mit Feta, Oliven & Peperoni	24
Pinsa mit Rohschinken (Cherry Tomaten, Mozzarella, junge Spinatblätter)	28

TRAMHÜSLI

Küchenzeit 17:30 – 21:30 Uhr
* 14:00 – 22.00 Uhr

Bistro & Bar

STATION | Fleisch oder Fisch

Tramhüsli Rindfleisch Burger (BBQ Sauce, Spinatblätter, Tomatenscheiben, Rohschinken, Gorgonzola, Preiselbeer-Konfitüre)	21
Beilage: Pommes Frites Rösti Frites	+4
Rindstatar mit Röstbrot und Garnitur (70g 140g) mit einem Schuss Whisky oder Cognac verfeinert	21 31 + 4
Egli Fischknusperli mit Salat oder Pommes	21 23

STATION | Snacks

Schale Oliven	5
Chnoblibrot oder Schinken Rustika Baguette *	7
Chnobli-Käse Toast * (Doppeltoast mit Käse, hausgemachter Chnoblibutter)	6
Sandwich (Poulet oder Fisch) *	8
Portion Pommes Frites oder Rösti Frites	8
Panini garniert mit Salat (ohne Salat minus 4.-)	
Rohschinken, Gorgonzola, Preiselbeerkonfi, Mozzarella	14
scharfe Salami & Mozzarella	14
Grillpeperoni & Mozzarella	12

Etwas Süsses zum Dessert?

Zuger Kirschtorte von Treichler	8
---------------------------------	---

*Es ist besser zu genießen und zu bereuen,
als zu bereuen, dass man nicht genossen hat.*