

TRAMHÜSLI

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

Bistro & Bar

STATION | SALAT & STARTER

Bruschetta Classic 4 Stück	13
Grüner Salat mit Huus Dressing	10
Rindscarpaccio mit Hobelkäse & Rucola	23
Tramhüsli Salat und Huus Dressing Randen, Chicorée, Pekannüsse, Orangen	16
Nüsslisalat mit Speckwürfel, Ei & Pilze an Huus Dressing	15
Apero Plättli (klein) 1-2 Personen	24
Brotnachbestellung	3

STATION | FLAMMKUCHEN

Elsässer Art mit Speck & Zwiebeln *	18
Griechischer Art mit Hüttenkäse & Peperoni *	18
vegetarisch mit Gemüse (vegan) *	20

STATION | PINSA & Brizza

Brizza (Brezel & Pizza vereint) Ø 26cm *	
mit Tomaten & Mozzarella	14
mit Salami, Peperoni & Mozzarella	19
Pinsa mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum	22
Pinsa Griechischer Art mit Feta, Oliven & Peperoni	24
Pinsa mit Tomaten, Zwiebeln & Kebabfleisch (rassig)	25
Pinsa mit Speck, Zwiebeln & Mozzarella	25
Pinsa mit Rohschinken (Cherry Tomaten, Mozzarella, Rucola)	28

TRAMHÜSLI

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

Bistro & Bar

STATION | Fleisch oder Fisch

Schweinsrippli ca. 400g aus dem Ofen mit Pommes oder Salat (ca. 15min)	35
Pouletflügel - Sticks aus dem Ofen (10 Stück) mit Pommes oder Salat S'het so lang s'het	20
Rindstatar 140g mit Röstbrot und Garnitur mit Whisky oder Cognac	31 + 4
Tomaten-Tatar 140g mit Röstbrot und Garnitur	27
Zander Fischknusperli mit Salat <u>oder</u> Pommes	24 26

STATION | Snacks

Schale Oliven	5
Portion Pommes Frites oder Rösti Frites (200g)	8
Knusprige Baguette	8
❖ Chnobli, Rustikal, Mediterran oder Tomate-Mozzarella	

Etwas Süsses zum Dessert?

Warmer Apfelstrudel mit Glacekugel (ca. 15min)	14
Safranbirne mit Glacekugel mit Zabaglione (ca. 15min) (alkoholhaltig)	15

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