

TRAMHÜSLI

Essen und Getränke

Poké Bowls

Vegi Bowl

Zoodles, Farbige Randen, Fenchel-Orange, Süsskartoffeln, Edamame, Granatapfel, Salatspinat

klein 13.50
gross 17.50

Chicken Bowl

Pochierte Pouletbrust, Reis, Gurken-Edamame, Süsskartoffeln, Salatspinat, Mango, Granatapfel (G)

klein 17.50
gross 21.50

Beef Bowl

Gebratenes Entrecôte, Quinoa Salat, Gurken-Edamame, Süsskartoffeln, Cherrytomaten-Minze, Salatspinat (A, N, F, G)

klein 18.50
gross 22.50

Tuna Bowl

Roher Tuna, Quinoa Salat, Mango, Avocado, Cherrytomaten-Minze, Granatapfel, Wakame (D)

klein 19.50
gross 23.50

Burger

Tramhüsli Burger 14.50

Brioche Bun mit 160g Rindfleisch Patty, Essiggurken, Salat und Tramhüsli Sauce (A, C, M)

Veggie Burger 14.50

Brioche Bun mit 180g Kichererbsen-Süsskartoffel Patty, Kresse und Hüttenkäse (A, C, N, G)

Plus:

Speck 2.00

Cheddar Käse 2.00

Avocado 2.00

Ei 2.00

Potato Wedges als Beilage 3.50

Markbein 5.00

Snacks

Süsskartoffel Wedges 6.50
mit Sauerrahm Dip

Potato Wedges 6.50
mit Sauerrahm Dip

Tramhüsli Plättli

Assortierte Käse- und Fleisch-
spezialitäten mit Focaccia Brot

klein 14.50

mittel 21.50

gross 28.50

Nachos mit Salsa (G) 12.00

Guacamole 2.50

Jalapeños 2.00

Spicy Nuts (H, E) 5.00

Überbackenes Markbein 12.00
mit geröstetem Brot (A)

Sandwich

Meet the Meat 14.50
Ciabattabrot mit dünn geschnittenem
Roastbeef, Tomaten, Essiggurken,
Salat und Tartarsauce (A, C, M)

Pouletschnitzel Sandwich 13.50
(warm oder kalt)
Ciabattabrot mit Pouletbrust,
Tomaten, Salatgurken, Salat
und Tramhüsli Sauce (A, C, M)

Green Goddess 12.50
Ciabattabrot mit Ofen-Zucchetti,
Quinoa-Gurken, Fetasalat, Salatspinat,
Kresse und Hüttenkäse (A, M)

Mittwochmenu

Jeden Mittwoch von 11.30 bis 14.00
und 18.00 bis 21.00

Roastbeef

Rosa gebratenes Roastbeef,
Ofenkartoffeln, Sauce Béarnaise (C, D)

100g 23.50

140g 29.50

180g 35.50

Süsses

Kaffee und Kuchen 6.50
gemäss Tagesangebot

Bier im Offenausschank

Unser Tramhüsli Bier, California Lager

Lager Bier auf kalifornische Art. Eine im Geschmack etwas intensivere Alternative zum herkömmlichen Lager.

30 cl	5.00
50 cl	7.50
150 cl/Pitcher	23.00

MN Brew Pilsner

Das leichte Bier für alle Lagertrinker. Leicht bitter und erfrischend.

MN Brew Pale Ale

Ein gut gehopftes, bernsteinfarbenes Pale Ale mit fruchtigen Zitrusaromen. Das perfekte Bier für alle, die eine geschmacksvolle alternative zum Lager suchen.

MN Brew IPA

Kalt gehopftes India Pale Ale mit tropischen Aromen. Wem das Pale Ale nicht hopfig, bitter und fruchtig genug ist, kommt hier auf seine Kosten.

MN Brew Red Ale

Ein caramalziges, flaches Ale mit nussigen Aromanoten. Leicht süsslich mit wunderbarem Rotstich. Ideal für Fans von Amber Bieren.

MN Brew Cider

Süsslich und doch mit markantem „brut“ Aroma. Ein Apfelwein aus Spezial-Mostobstsorten, der ein Jahr im Eichenfass gelagert wurde.

30 cl	6.00
50 cl	8.50
150 cl/Pitcher	24.00

Panaché

30 cl	4.50
-------	------

Bier in Flaschen

MN Brew Saisonale Spezialitäten 33 cl	6.50
Baarer Bier alkoholfrei 33 cl	4.50
Einsiedler Weizen Bier 50 cl	7.50
Longboard Kona, Hawaii 35 cl	8.00

Heisse Getränke

Kaffee	4.00
Espresso	4.00
Espresso Macchiato	4.50
Cappuccino	5.00
Caffè Latte	5.50
Latte Macchiato	5.50
Ovo/Schoggi	5.50
Doppio Espresso	5.50
SIROCCO Tea Bio	4.50
„Ceylon Sunrise“ English Breakfast	
„Japanese Sencha“ Grüntee	
„Rooibos Tangerine“ Rooibos	
„Moroccan Mint“ Marokkanische Minze	
„Piz Palù“ Schweizer Kräutertee	
„Red Kiss“ Früchtetee	
Morgen-Spezial	5.00
von 07.30 bis 10.30, Kaffee und Gipfeli	

Kalte Getränke

Knutwiler Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	
33cl	4.00
50cl	5.50
<hr/>	
Wasser für Wasser	
50cl	2.00
75cl	2.50
<hr/>	
Homemade Ice Tea	
30cl	4.00
50cl	5.00
<hr/>	
Fritz Kola/Limonade	
33cl	5.00
<hr/>	
Fritz Kola zuckerfrei	
33cl	5.00
<hr/>	
El Toni Mate Guarana	
33cl	5.00
<hr/>	
Fever Tree Tonic Water	
20cl	5.50
<hr/>	
Fever Tree Lemon Tonic/ Bitter Lemon	
20cl	5.50
<hr/>	
Fentimans Ginger Beer alkoholfrei	
27cl	5.50
<hr/>	
Frisch gepresster Fruchtsaft gemäss Tagesangebot	
20cl	5.50
30cl	7.50

Weisswein

Mas des Volques, by Nicolas Suchon Alba Dolia 2017	
Viognier, Grenache Blanc, Roussanne, Clairette, Frankreich/Rhône	
10cl	6.00
75cl	42.00
<hr/>	
Bodega Alegre Valganon Rioja Blanco 2017	
Grenache Blanc, Spanien/Rioja Viura	
10cl	7.00
75cl	49.00
<hr/>	
Abt Jodok 2018	
Weingut Klosterhof, Pinot gris AOC Luzern, Schweiz/Aesch	
10cl	8.00
75cl	56.00

Rotwein

Bodega Alegre Valganon Rioja Tinto 2016	
Tempranillo, Grenache, Spanien/Rioja	
10cl	6.50
75cl	45.50
<hr/>	
Plateau des Chênes, Lirac 2016	
Syrah, Grenache, Frankreich/Rhône	
10cl	7.50
75cl	52.50
<hr/>	
Tolaini Al Passo IGT 2015	
Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese Italien/Toscana	
10cl	8.50
75cl	59.50

Schaumwein

Prosecco di Treviso Extra Dry Verv, Andreola	
Glera, Italien/Veneto	
10cl	7.00
75cl	49.00
<hr/>	
Champagne Agrapart Champagne Brut 7 Cru	
Chardonnay, Pinot Noir Frankreich/Champagne	
75cl	95.00

Spirituosen und Liköre

Campari 4 cl, 23.0% vol	6.00
Amaretto 4 cl, 28.0% vol	6.50
Pastis 51 4 cl, 45.0% vol	7.00
Berliner Luft Pfefferminzlikör 4 cl, 18.0% vol	7.00
Giselle Likör 4 cl, 16.0% vol	7.00
Kahlua Kaffeelikör 4 cl, 20.0% vol	8.00
Jägermeister 4 cl, 35.0% vol	9.00
Cachaça 51 Pirassununga 4 cl, 40.0% vol	9.50
Sama Sama Ginger Schnaps 4 cl, 16.5% vol	11.50
Vieille Prune Amstutz „Goldprämiiert“ 4 cl, 41.0% vol	9.00
Alte Buure Zwätschge Likör 4 cl, 29.5% vol	9.00
Williams Amstutz 4 cl, 40.0% vol	9.00

Zwetschgen Amstutz
4 cl, 40.0% vol 9.00

Birnenträsch Amstutz
4 cl, 50.0% vol 9.00

Tequila

José Cuervo Especial
4 cl, 40.0% vol 12.00

Vodka

Vodka Stolichnaya
4 cl, 40.0% vol 10.00

Absolut
4 cl, 40.0% vol 11.00

XELLENT SWISS Vodka
4 cl, 40.0% vol 13.00

Whisky

Whisky Jack Daniel's
Tennessee No. 7
4 cl, 40.0% vol 11.00

Southern Comfort
Whisky-Likör
4 cl, 35.0% vol 12.00

OBAN 14 years
Highland Single Malt
4 cl, 43.0% vol 15.00

Nikka Blended Whisky
From the Barrel
4 cl, 51.4% vol 15.00

Rum

Havana Añejo 3 años
4 cl, 40.0% vol 9.00

Havana Club weiss 3 Años
4 cl, 40.0% vol 9.00

Zacapa Centenario
23 years
4 cl, 40.0% vol 14.00

Gin

Gin Bombay Sapphire 4cl, 40.0% vol	10.00
Turicum Gin No. 3 4cl, 41.5% vol	12.00
Gin Clouds Bio 4cl, 42.0% vol	13.00

Grappa

Berta Elisi Barbera-Nebbiolo-Cabernet 4cl, 43.0% vol	11.00
Vecchia le Morbide LA BRUNA Angelo Delea 4cl, 40.0% vol	13.00

Cognac

HENNESSY V.S. 4cl, 40.0% vol	11.00
---------------------------------	-------

Long Drinks

Aperol Spritz mit Prosecco	10.00
Campari Orange	10.00
Gin Tonic mit Bombay Sapphire und Fever Tree	13.00
Wodka Lemon mit Absolut und Fever Tree	13.00
Cuba Libre mit Havana Añejo 3 años und Fritz Kola	14.00
Whisky Cola mit Jack Daniel's Tennessee No. 7 und Fritz Kola	14.00
Ihr Lieblingsgetränk ist nicht auf der Karte? Gerne nehmen wir Wünsche an der Bar entgegen.	
mit Zusatz Mineral	3.00
mit Red Bull/Fever Tree/ Fritz Kola	4.00

Deklaration

Allergene:

Bei Unklarheiten zu Allergenen oder Bedarf an weiterführenden Informationen können Sie sich jederzeit an unsere Fachpersonen wenden.

A: Glutenhaltiges Getreide

B: Krebstiere

C: Ei

D: Fisch

E: Erdnüsse

F: Soja

G: Milch

H: Hartschalenobst (Nüsse)

L: Sellerie

M: Senf

N: Sesam

O: Lupine

P: Schwefeldioxid und Sulfite

R: Weichtiere

Herkunft:

Fleischprodukte, Schweiz

Thunfisch, westlicher pazifischer

Ozean

Alle Preise in CHF, inkl. 7.7% MWST

Tramhüsli
Buffet und Bar
Gerliswilstrasse 29
6020 Emmenbrücke

041 268 69 99
tramhuesli@igarbeit.ch
www.tramhüsli.ch