

TRAMHÜSLI

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

Bistro & Bar

STATION | SALAT & STARTER

Bruschetta 4 Stück 6 Stück	12 16
Grüner Salat mit Huus Dressing	10
Tramhüsli Salat und hausgemachten Dressing Randen, Chicorée, Pekannüsse, Orangen	14
Caesar Salat mit Crevetten	18
Apero Plättli (klein) 1-2 Personen	18

STATION | FLAMMKUCHEN

Elsässer Art mit Speck & Zwiebeln *	18
vegetarisch mit Gemüse (vegan) *	18
mit Lachs & Crevetten *	18

STATION | BRIZZA & PINSA

Brizza (Brezel & Pizza vereint) Ø 26cm *	
mit Tomaten & Mozzarella	14
mit Salami, Pepperoni & Mozzarella	18
mit Schinken, Pilze & Mozzarella	18
Pinsa mit Tomaten, Mozzarella, junge Spinatblätter	22
Pinsa Griechischer Art mit Feta, Oliven & Peperoni	24
Pinsa mit Speck, Zwiebeln & Mozzarella	25
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

Schweinsrippli ca. 400g aus dem Ofen mit Pommes oder Salat	35
Rindstatar 140g mit Röstbrot und Garnitur mit Whisky oder Cognac	31 + 4
Tomaten-Tatar 140g mit Röstbrot und Garnitur	27
Zander Fischknusperli mit Salat oder Pommes	22 24

STATION | Snacks

Schale Oliven	5
Chnoblibrot oder Schinken Rustika Baguette *	7
Chnobli-Käse Toast * (Doppeltoast mit Käse, hausgemachter Chnoblibutter)	6
Pizza Bagle	7
Portion Pommes Frites oder Röstli Frites (200g)	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	9
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	14

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