



**DREILINDEN**  
— RESTAURANT —

# SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE

Das Restaurant Dreilinden

Im Mai 2019 haben wir das Restaurant Dreilinden übernommen.

Wir sind ein junges, motiviertes und ambitioniertes Team, angeführt von Oliver Scheuber und Sabrina Kobelt.

Im Restaurant Dreilinden werden saisonale, regionale und frische Spezialitäten angeboten.

Wir streben eine Kombination aus einfachen Schweizer Spezialitäten und klassischen Rezepten an.

Wir arbeiten mit einheimischen Bauern zusammen und beziehen einen Grossteil der Produkte bei ihnen.



**DREILINDEN**  
— RESTAURANT —

## VORSPEISEN

### APÉRO

Antipasti-Plättli	19
Vesperplättli	21
Knoblauchbrot	12

### SUPPEN

Rieslingcremesuppe mit Schnittlauch	11
Broccoli -Mandel-Cremesuppe (Vegan)	11
Tagessuppe (Service informiert Sie gerne)	10

### SALATE

*mit Haus-, Balsamico-, oder Appenzeller Dressing*

Grüner Salat mit Kernen	10
Gemischter Salat mit Croutons	12

### KALTE VORSPEISEN

Rindfleischcarpaccio mit Trüffelöl	klein 18	gross 26
------------------------------------	----------	----------

Mediterranes Gemüsetatar mit Oliven, Dörrtomaten, Gurken und Basilikum serviert mit einem paniertem Mutschlikäse	15
--	----

## FITNESSTELLER CLASSIC

*mit assoziierten Gemüsesalaten, dazu*

paniertem Schweinsschnitzel	25
gebratener Saibling aus Weinfeldern	29
Wurst-Käsesalat mit assoziierten Salaten	18
Kalt aufgeschnittenes Roastbeef mit Tartarsauce	28

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Portion Pommes Frites mit Cocktailsauce	10
Fischknusperli mit Tartarsauce	15
Pilzknusperli mit Tartarsauce	11
Chicken Nuggets mit Cocktailsauce	12
Vegane Nuggets mit BBQ Sauce	12

## HAUPTGÄNGE

Grilliertes Rindsfilet an Eierschwämmirahmsauce mit Butternudeln und Gemüse	45
--	----

Gebratener Saibling und Lachs serviert mit Zucchini spaghetti und Tomatenragout	32
--	----

Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	25
---	----

Kalbsleberli an einem Jus mit Kräutern und Rösti	36
---	----

Schweins Cordon Bleu mit Mostbröckli und Käse Dazu Pommes Frites und Gemüse	29
--	----

Dreilinden Burger (160g) Rindfleisch, Speck, Käse, Zwiebeln, Salat, Spiegelei und Oliver's Burgersauce mit Pommes Frites und Gemüse	30
--	----

## VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Gemüsestrudel (vegan) Serviert mit Gemüsepurée	22
---	----

Mediterrane Ravioli (vegan) serviert mit Eierschwämmli und Kräutern	24
--	----

Zucchini spaghetti mit Spinatquiche und Tomatenragout	25
--	----

## SALATBOWLEN

*Unsere Salatbowlen werden mit Haus-, Balsamico- oder Appenzeller Dressing serviert. Dazu Mais, Radisli, Cherrytomaten, gebratenen Pilzen, grilliertem Gemüse, Focaccia-Brot und...*

...gebratenem Pouletbruststreifen	28
...Pilzknusperli mit Tatarsauce	24
...Fischknusperli mit Tatarsauce	25
...Vegane Nuggets	24
...gebratenen Rindsfiletwürfel	42
...gebratenen Lachswürfel	32
...panierter Mutschli	24

### «ELEPHANTEN-OHR»

Wiener Schnitzel vom Kalb  
(180g)  
mit Beilage nach Wahl  
und Preiselbeeren



**DREILINDEN**  
— RESTAURANT —

## SOFT- UND HEISSGETRÄNKE

### 0.33 dl Flaschen

Coca Cola	4.9
Coca Cola Zero	4.9
Citro offen	4.6
Fanta Orange	4.9
Mineral mit Kohlensäure	4.9
Mineral ohne Kohlensäure	4.9
Rivella Rot	4.9
Rivella Blau	4.9
Möhl Apfelsaft Shorley	4.9
Goba Flauder Minze	4.9
Ruedis Apple Cider	5

### Offenausschank

**0.2dl / 0.3dl / 0.5dl**

Hauseistee	4.2	5.5	6.2
Tonic Water	3.9	4.6	6
Bitter Lemon	3.9	4.6	6
Ginger Ale	3.9	4.6	6

### Kaffee / Heissgetränke

Kaffee Crème	4.5
Espresso	4.5
Doppelter Espresso	6.2
Milchkaffee	4.9
Cappuccino	5
Lattee Macchiato	5.8
Heissi Schoggi / Ovi	4.6
Tee	4.5

### Mit Schuss

Kaffee Luz	5.9
Kaffee fertig	5.9

## BIER / WEINE UND DRINKS

### Bier offen / Saft vom Fass

**0.30dl / 0.5dl**

Schützengarten Edelspez	4.9	7.5
Klosterbräu	5	7.5
Panache offen	4.9	7.5
Saft vom Fass Trüb 4.0 %		5.9
Saft vom Fass Trüb, alkoholfrei		5.9

### 0.33 dl Flaschen

Indian Pale Ale	5.2
Schwarzer Bär	5
Gallus	5.2

### Weissweine

**1 dl / 7.5 dl**

Dreilinden Weisser (2018)	7	49
Bodensee Cuvée (2017)	7	51
August Weiss (2019)	6	45

Gespritzter Weisswein süss/sauer

6.5

### Rotweine

**1 dl / 7.5 dl**

Dreilindenwein (2018)	7	49
Bodensee Cuvée 2018)	7.5	56
August Rot (2019)	6	45

### Mix mit Alkohol / ohne Alkohol

Aperol Spritz	12
<i>Aperol-Prosecco-Mineral</i>	
Campari Amalfi	12
<i>Campari-Grapefruit-Bitter Lemon</i>	

Lillet Berry

12

*Lillet-Berry Tonic-Cranberry*

Porto Tonic

12

*Weisser Portwein-Tonic*

Crodino Tonic, alkoholfrei

10.5

*Crodino-tonic*

Gin Tonic

14

## LINDEN GIN

Längst vergessene Arzneikräuter wie der milde Quendel, der am Mittelmeer ansässige Majoran und das Bouquet von heimischen Lindenblüten sorgen für den einmaligen, mediterranen Charakter des St. Galler LINDENGIN

15

### DEKLARATION

Unser Fleisch stammt immer aus der Schweiz, wenn möglich sogar aus der Region.

Fisch stammt aus der Schweiz

Über Allergien und Unverträglichkeiten in unserem Essen informiert Sie der Service gerne.

Bei grossem Gästeaufkommen kann es zu Wartezeiten kommen, wir bitten Sie um

Verständnis.

Oliver Scheuber, Sabrina Kobelt und Team

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7 % MwSt.