

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.

VORSPEISEN

APÉRO		
Antipasti-Plättli		19
Vesperplättli		21
Knoblauchbrot		12

SUPPEN

Kürbiscrèmesuppe mit Croutons		12
Broccoli -Mandel-Cremesuppe (vegan)		11
Tagessuppe (Service informiert Sie gerne)		10

SALATE

<i>mit Haus-, Balsamico-, oder Appenzeller Dressing</i>		
Grüner Salat mit Kernen		10
Gemischter Salat mit Croutons		12
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croutons		14

KALTE VORSPEISEN

Handgeschnittenes Rindstark mit Toast	klein	24
	gross	33

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

FITNESSTELLER CLASSIC

mit assortierte Gemüsesalaten, dazu

paniertem Schweinsschnitzel		25
gebratener Saibling aus Weinfeldern		29
Wurst-Käsesalat mit assortierte Salaten		18

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 (vegan)		12

HAUPTGÄNGE

Grilliertes Schweizer Rindsfilet an Steinpilzrahmsauce mit Spätzli und Gemüse		46
--	--	----

Gebratener Saibling serviert mit Bohnen und blauen Kartoffeln vom Kloster «Notkersegg»		32
--	--	----

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

Kalbsleberli vom Jersey Kalb 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

Wild-Vegi Teller mit Wildgarnituren und Spätzli		26
--	--	----

Mediterrane Ravioli (vegan) serviert mit Eierschwämmli und Kräutern		25
--	--	----

Spinat-Brot-Knödel mit Käse überbacken an einer Steinpilzrahmsauce		26
---	--	----

SALATBOWLEN

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

...gebratenen Pouletbruststreifen		28
...Pilzknusperli mit Tartarsauce		24
...Fischknusperli mit Tartarsauce		25
...vegane Nuggets		24
...gebratenen Rindsfiletwürfel		42
...paniertem Mutschli		24

«ELEPHANTEN-OHR»

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

42

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

Offenausshank

0.2dl / 0.3dl / 0.5dl

Hauseiste	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

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

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
Schwarzer Bär	5	

0.33 dl Flaschen

Indian Pale Ale	5.2
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
Aperol-Prosecco-Mineral	
Campari Amalfi	12
Campari-Grapefruit-Bitter Lemon	

Lillet Berry 12

Lillet-Berry Tonic-Cranberry 12

Porto Tonic 12

Weisser Portwein-Tonic 10.5

Crodino Tonic, alkoholfrei 10.5

Crodino-tonic 14

Gin Tonic 14

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.