



DREILINDEN
— RESTAURANT —

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.

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

| | | | |
|--------------|-----|-----|-----|
| 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 |

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 |
| <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

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.

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7 % MwSt.