


SPEISEKARTE

VORSPEISEN

APÉRO

Portion Oliven 	6
Portion Rohschinken	6
Portion Parmesan 	6

Apéroplättli gemischt	22
------------------------------	----


Knoblauchbrot 	12
--	----

SUPPEN

Kürbis – Kokossuppe 	12
--	----

Tagessuppe	8
Unser Service informiert Sie gerne	

SALATE

mit Haus-, Balsamico-, oder Appenzeller Dressing  (*Appenzeller-Alpenbitter und Blutorange*)

Dreilinden Salat 	12
mit Croutons	

Tagessalat 	8
---	---




KALTE VORSPEISE

Rindstatar	klein	24
mit Zwiebeln, Kapern und Toastbrot	gross	31

Geräucherter Lachs	klein	19
mit Dillsenf und Toastbrot	gross	28

SALATTELLER

Fünf verschiedene gemischte Salate, Eier und...

...mit gebratenem Fisch (Tagesfang)	28
...mit paniertem Schweinsschnitzel	25
...mit Fischknusperli und Tatarsauce	25
...mit Pilzknusperli und Tatarsauce 	25
...mit Poulebrustschnitzel und Kräuterbutter	27
...mit Falafel und Dipp 	25
...mit Wurst-Käsesalat	19
...ohne Zusatz 	18



vegetarisch



vegan

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7MwST.

HAUPTGÄNGE

Rindswürfel «Stroganoff» mit hausgemachten Spätzli	38
Tages-Fischfang (Unser Service informiert Sie gerne) serviert an einer Weissweinsauce mit Steinpilzrisotto	35
Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Tagesgemüse	25
Pouletbrust an einer Apfel-Pfeffersauce mit hausgemachter Butterrösti und Tagesgemüse	32

DREILINDEN KLASSIKER (Beilagen nach Wahl)

BURGER

Dreilinden Burger Rindfleisch (CH), Speck, Käse, Zwiebeln und Oliver's Burgersauce	27
---	----

CORDON BLEU'S

Kalbs Cordon Bleu mit Kalbfleisch, Mostbröckli, Käse und Tagesgemüse	38
--	----

Dreilinden Cordon Bleu mit Schweinefleisch, Schinken, Käse und Tagesgemüse	29
--	----


BEILAGEN

Eine Beilage ist im Preis inklusive

Pommes Frites
Weissweinsrisotto
Rösti


Gemüse
Salatteller
Spätzli

VEGETARISCHE UND VEGANE HAUPTGERICHTE

Spinat-Tofu Ravioli  serviert mit Kräutern, Tagesgemüse und Tofu	24
---	----

Vegetarisches Cordon Bleu  mit Beilage nach Wahl	26
---	----

Risotto mit Steinpilzen und Kräutern 	28
---	----

Vegi Burger  mit Raclettekäse und Zwiebeln dazu Oliver's Burgersauce	
--	--



DEKLARATION

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

Fisch stammt aus der Schweiz.

Fischknusperli können aus Russland oder Estland stammen.

Über Allergene in unserem Essen informiert Sie der Service gerne.

Bei Wünschen, Anregungen oder Fragen steht Ihnen unser Servicepersonal gerne zur Verfügung.

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

Unsere Lieferanten aus der Region

Fisch Norwyk AG, Weinfeldern

Fleisch Andre Bühler, Delikatessen-Fleisch, Heiden / Familie Fäh, Bauernhof Notkersegg
und Fleischhandel Danko

Eier Familie Fäh, Bauernhof Notkersegg

Oliver Scheuber, Sabrina Kobelt und das Dreilinden-Team

GETRÄNKEKARTE

<u>SOFTGETRÄNKE</u>	<u>25cl</u>	<u>33cl</u>
Valser mit Kohlensäure		4.9
Valser ohne Kohlensäure		4.9
Coca Cola		4.9
Coca Cola Zero		4.9
Rivella		4.9
Shorley		4.9
Urs		4.9
Bitter Lemon Organic	5	
Tonic Water Organic	5	
Ginger Ale Organic	5	
Viva Mate Organic	5	

<u>OFFEN</u>		
<u>AUSSCHANK</u>	<u>30cl</u>	<u>50cl</u>
Edelspez	4.9	7.5
Klosterbräu	4.9	7.5

<u>BIER</u>		
<u>FLASCHEN</u>	<u>33cl</u>	<u>50cl</u>
Schützengold (alkoholfrei)	5	
Saft vom Fass Trüb, 4%		5.9
Saft vom Fass Trüb, (alkoholfrei)		5.9
Weisser Engel		7.5
Erdinger (alkoholfrei)		7.5

<u>ROSÉ & SCHAUMWEIN</u>	<u>10cl</u>	<u>75cl</u>
Rosé Argali, Grenache & Cinsault	7	45
Naonis Prosecco, Glera	7	49
Moscato d' Asti	6.5	45

<u>WEISSWEIN</u>	<u>10cl</u>	<u>75cl</u>
Pecorino, IT	7	49
Pinot Grigio, IT	7	49
Dreilinden Weisser, M. Thurgau	7	49
Weissherbst, Blanc de Noir, CH		49

<u>ROTWEIN</u>	<u>10cl</u>	<u>75cl</u>
Conn Creek, Zinfandel, USA	6	45
L' Allegro, Sangiovese, IT	7	49
Peña Aldera, Crianza	7.5	52

Fragen Sie unseren Service für weitere Weine.

<u>APERITIFS</u>	<u>20cl</u>
Huusapéro	12
<i>Unser Service informiert Sie gerne</i>	
Aperol-Spritz	12
<i>Aperol-Prosecco-Mineral</i>	
Campari Amalfi	12
<i>Campari-Grapefruit-Bitter Lemon</i>	
Lillet Berry	12
<i>Lillet-Berry Tonic-Cranberry</i>	
Porto Tonic	12
<i>Weisser Portwein-Tonic</i>	
Gin Tonic	14
Negroni / Negroni Spagliato	14
<i>Gin-Campari-Roter Wermuth-/ Prosecco</i>	

<u>ALKOHOLFREIE APERITIFS</u>	<u>20cl</u>
Alkoholfreier Apérol-Spritz	10.5
<i>Orangen Spritz-Ginger Ale-Tonic</i>	
Alkoholfreier Martini	10.5
<i>Martini-Tonic (< 0.5%)</i>	
Crodino Tonic	10.5

<u>GRAPPA</u>	<u>2cl</u>
Dici Otto Lune, 41%	9.5

<u>WHISKY</u>	<u>4cl</u>
Jamson, Triple Distilled, 40%	9.5

<u>RUM</u>	<u>4cl</u>
Diplomatico, Reserva Exclusiva, 40%	9.5

<u>GOGNAC</u>	<u>4cl</u>
Remy Martin, 1738 Accord Royal, 40%	9.5

<u>LIQUEURES</u>	<u>4cl</u>
Campari 23%	8
Martini Bianco 15%	8
Cynar 16.5%	8
Appenzeller 29%	8
Amaretto 28%	8
Braulio 21%	8
Vieille Prune 40%	8