



SPEISEKARTE





ZUM STARTEN ODER TEILEN

APÉRO

Portion Oliven 	6
Portion Rohschinken	7
Portion Parmesan 	6
Portion getrocknete Tomaten 	7
Apéroplättli gemischt	24
Knoblauchbrot 	12

SUPPEN & SALATE

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

Rieslingcrèmesuppe 	12
Tagessuppe Unser Service informiert Sie gerne	8
Grüner Salat  mit Kernen	10
Dreilinden Salat  assortiert, mit Croutons	12
Tagessalat 	8


KALTE VORSPEISE

Rindstatar	80g	25
Von Hand gehackt, serviert mit Toast	120g	33
Vitello Tonnato	klein	21
mit Kapern und Zwiebeln	gross	29
Geräucherter Lachs	klein	19
mit Sauerrahm und Toastbrot	gross	28

HAUPTGÄNGE

Rindsfiletwürfel «Stroganoff» mit Spätzli	42
Tages-Fischfang mit Zitronen-Proseccorisotto	36
Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Tagesgemüse	26
Pouletbrustrahmschnitzel mit Butternudeln	28
Olma-Bratwurst dazu Zwiebelsauce und Butterröschi	25

VEGETARISCHE UND VEGANE HAUPTGERICHTE


Grillgemüse mit Vegan-Sticks 	24
dazu BBQ Sauce	
Zitronen-Proseccorisotto 	25
dazu Gemüse	

SALATTELLER

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

mit Pouletbrust und Kräuterbutter	28
mit Fischknusperli und Tatarsauce	26
mit Pilzknusperli und Tatarsauce 	25
mit Vegan-Sticks und BBQ Sauce 	25
mit Wurst-Käsesalat	19

BURGER

Dreilinden Burger	27
Rindfleisch, Speck, Cheddarkäse	
mit Ei	+2
doppelt Käse	+2
Chicken Burger	30
Pouletbrust, Trüffelmayo, Tomate und Zwiebel	
Mafiosi Burger	28
Rindleisch, Mozzarella, Ruccola	
Vegan Burger 	28
Curry, vegane Mayonnaise	

CORDON BLEU'S

Kalbs Cordon Bleu	42
mit Kalbfleisch, Mostbröckli, Käse und Tagesgemüse	
Dreilinden Cordon Bleu	29
mit Schweinefleisch, Schinken, Käse und Tagesgemüse	

BEILAGEN

Pommes Frites		Gemüse	Salatteller
Süsskartoffel Pommes	+ 2	Röschi	Risotto
Butternudeln			



vegetarisch



vegan

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

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. Falls dies der Fall ist, würde Sie unser Service aber explizit darauf hinweisen.

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.

Wir sind stolz auf unsere Partner aus der Region:

Fisch	Kundelfingerhof, Weinfeld
Fleisch	regionale Partner, wie Fleischhandel Danko & Spiess
Eier	Familie Fäh, Bauernhof Notkersegg
Wein	Wine Stories, Bischofszell
	Nüesch Weine, Balgach
	Weinbaufamilie Kessler, St. Margrethen
	Taninogallo, St. Gallen
	Von Salis, Maienfeld
	Vinovario, Gossau
	Vinoza, St. Gallen
	Martel, St. Gallen
	Tobias Weingut, Berneck

Oli, Stego und das Dreilinden-Team

GETRÄNKEKARTE

KAFFEEGETRÄNKE & TEE

Kaffee Crème	4.6
Espresso	4.6
Doppelter Espresso	6.2
Espresso Macchiato	5.3
Ristretto	5
Milchkaffee	5
Cappuccino	5
Babyccino	3.5
Latte Macchiato	6.1
Schoggi / Ovi	4.7
Coretto	8
Tee	4.5

SOFTGETRÄNKE 25cl 33cl

Henniez mit Kohlensäure	4.9
Henniez ohne Kohlensäure	4.9
Coca Cola	4.9
Coca Cola Zero	4.9
Rivella rot	4.9
Shorley	4.9
Bitter Lemon RedBullOrganic	5
Tonic Water RedBullOrganic	5
Ginger Ale RedBullOrganic	5
Viva Mate RedBullOrganic	5

OFFENAUSSCHANK 30cl 50cl

Edelspez Premium	4.9	7.5
Klosterbräu	4.9	7.5
Weisser Engel Weizen	5.3	8

BIER IN FLASCHEN 33cl 50cl

Schützengold (< 0.5%)	5.2
Saft vom Fass Trüb, 4%	5.9
Saft vom Fass Trüb, (alkoholfrei)	5.9
Erdinger Weizen (alkoholfrei)	7.5

SCHAUMWEIN 10cl 75cl

Prosecco Line 31, IT	7.5	49
Louis Roederer, Brut Premier, FR		86

WEISSWEIN 10cl 75cl

«S» - Süsser Weinberg, CH	8	53
Pecorino, IT	7.5	51
Trastella Bianco, IT	7	49
Carramimbre, ESP	7	49

ROSÉ 10cl 75cl

Oeil de Perdrix, CH	8.5	53
---------------------	-----	----

ROTWEIN 10cl 75cl

Dreilinden Roter, IT	7.5	52
Peña Aldera Crianza, ESP	7.5	52
Traluna IGT, IT	8	55

Fragen Sie unseren Service nach der ausführlichen Weinkarte.

APERITIFS 25cl

Huusaipéro	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>	
Campari Milano	14
<i>Campari – Prosecco - Mineral</i>	
Campari Soda / Orangensaft	9.5
<i>Campari – Soda / Orangensaft</i>	
Grand Tonic	12
<i>Grand Marnier - Tonic</i>	
Lillet Berry	12
<i>Lillet - Berry Tonic-Cranberry</i>	
Porto Tonic	12
<i>Weisser Portwein - Tonic</i>	
Gin Tonic	14
<i>Haus Gin - Tonic</i>	
Negroni	14
<i>Gin-Campari-Roter Wermuth</i>	

ALKOHOLFREIE APERITIFS 25cl

Apérol-Spritz	10.5
<i>Orangen Spritz – Tonic – Ginger Ale</i>	
Martini Spritz	10.5
<i>Martini (< 0.5%) - Tonic</i>	
Crodino	8
Crodino Spritz	10.5
<i>Crodino - Tonic</i>	
Berry Dream	10.5
<i>Hausbeeren-Aufguss - Tonic</i>	

GRAPPA 2cl 4cl

Dici Otto Lune, 41%	9.5	17
---------------------	-----	----

WHISKY 4cl

Jamson, Triple Distilled, 40%	9.5
-------------------------------	-----

RUM 4cl

Diplomatico, Reserva Exclusiva, 40%	9.5
-------------------------------------	-----

GOGNAC 4cl

Remy Martin, 1738 Accord Royal, 40%	9.5
-------------------------------------	-----

LIQUEURES & BITTERS 4cl

Campari	23%	8
Martini Bianco	15%	8
Cynar	16.5%	8
Appenzeller	29%	8
Amaretto	28%	8
Braulio	21%	8
Vieille Prune	40%	9.5
Grand Marnier	40%	8
Grand Marnier, Cuvée du Centenaire 40%		16

OBSTBRÄNDE 2cl 4cl

Campari	23%	8.5	15
Williams	37.5%	7.5	13
Kirsch	37.5%	7.5	13