





MENÜ-VORSCHLÄGE

*Damit Sie und Ihre Gäste zeitnah, gemeinsam essen können, bitten wir Sie, sich auf **maximal zwei verschiedene Gerichte pro Gang** zu beschränken.
Herzlichen Dank für Ihr Verständnis.*

APÉRO	Portion/Person
Chips & Nüssli	3.5
Portion Oliven	6
Portion Parmesan	6
Apéroplättli (für 4-6 Personen)	24
Costini (Mindestbestellmenge 15Stk./Sorte)	
Rindstatar	3
Ei	2.5
Thon	3
Hummus (dazu Brot)	6
VORSPEISEN & SUPPEN	
Dreilindensalat  mit Croutons	12
Grüner Salat mit Kernen	10.5
<i>Dressings:</i>	
Haus- (Französisch), Balsamico- oder Appenzellerdressing  (Blutorangenvinaigrette mit Alpenbitter)	
Frühlingszwiebel-Kokossuppe 	12
Rieslingcrèmesuppe 	11
Rindstatar serviert mit Butter, Kapern und Toast mit Gognac	25 + 4



HAUPTGÄNGE

KALB

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» serviert mit hausgemachter Butterrösti	36
Kalbshackbraten «Hausmacher Art»* mit Kartoffelstock und Bohnenbündel	36
Kalbsschnitzeli an Limonensauce* mit Butternudeln und Spinat	42

RIND

Dreilinden Burger gefüllt mit Speck, Ei, Käse & Oli's Burger Sauce, dazu Pommes	28
Rindsfiletwürfel «Stroganoff» serviert mit hausgemachten Spätzli	42
Rindsfiletmedaillon an kräftigem Rotweinjus, dazu hausgemachte Spätzli und Brokkoli	48 54

SCHWEIN

Dreilinden Cordon Bleu gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes und Tagesgemüse	32
Schweinsrahmschnitzel an Champignonrahmsauce serviert Butternudeln und Tagesgemüse	28
Schweinsschnitzeli an Limonensauce* mit Butternudeln und Spinat	33

POULET

Gebratene Pouletbrust im Speckmantel auf mediterranem Risotto und Gemüse, dazu Apfel-Calvadosjus	34
--	-----------

VEGETARISCH & VEGAN

Go Green-Burger  Curry, Röschtzwiebeln & Tomaten, dazu Pommes	28
Spinat-Tofu Ravioli  mit frischem Marktgemüse	26
Vegi Geschnetzeltes «Zürcher Art»  mit hausgemachter Röschi	35
Blumenkohlwings*  mit Asiagemüse und Reis, dazu BBQ Sauce	26

*Gewisse Gerichte erfordern eine Mindestbestellmenge, da wir diese nicht auf der à la Carte-Karte haben und sie spezielle für Sie zubereitet werden. So möchten wir Foodwaste vermeiden.

Danke für's Verständnis. ☺



DREILINDEN
RESTAURANT
frisch | regional | saisonal

MENÜ-VORSCHLÄGE

Menü 1

Dreilindensalat
mit Croutons und Hausdressing

Schweinsrahmschnitzel
mit Butternudeln und Tagesgemüse

Schokoladenküchlein
mit Vanilleglace

CHF 49

Menü 2

Frühlingszwiebel-Kokossuppe

Dreilinden Cordon Bleu
gefüllt mit Schinken & Appenzellerkäse
dazu Marktgemüse und Pommes

Öpfelchüechli
mit Vanillesauce

CHF 52

Menü 3

Grüner Salat
mit Kernen und Hausdressing

Kalbshackbraten «Dreilinden Art»
mit Kartoffelstock und Bohnenbündel

Fruchtsalat
mit Zitronensorbet

CHF 56

Menü 5

Rieslingcrèmesuppe

Kalbsschnitzeli an Limonensauce
dazu Butternudeln und Spinat

Caramelköppli
mit Rahm

CHF 57



DREILINDEN
RESTAURANT
frisch | regional | saisonal

Menü 5

Rindstatar

Serviert mit Kapern, Butter und Toast

Gebratene Pouletbrust im Speckmantel

auf mediterranem Risotto mit Gemüse, dazu Apfel-Calvadosjus

Schokoladenmousse

mit Rahm

CHF 57

Menü 6

Dreilindensalat

mit Croutons und Hausdressing

Frühlingszwiebel-Kokossuppe

Rindsfiletmedaillon



an kräftigem Rotweinjus, dazu hausgemachte Spätzli und Brokkoli

Fruchtsalat

mit Zitronensorbet

CHF 85

DESSERT

Schokoladenküchlein mit Vanilleeis	12
Öpfelchüechli mit Vanillesauce	12
Fruchtsalat mit Sorbet*  Blutorangensorbet, Aprikose oder Zitrone	14
Caramelköppli* mit Rahm	8
Chia Pudding*  mit Fruchtspiegel	9
Schokoladenmousse mit Rahm	8
Dreilinden Dessertbuffet Eine bunte Auswahl an süssen Versuchungen. <u>Mindestbestellmenge 15 Personen.</u>	15

Als Restaurant verdienen wir unser Geld mit dem Verkauf von Speisen und Getränken. Weshalb wir auf mitgebrachte Lebensmittel von Ihnen zu Hause verzichten.

Sie bringen beim Coiffeurbesuch ja auch nicht die Haarfarbe vom Migros, beim Zirkusbesuch das Pony oder bei der Bank den Save aus dem Keller, mit. 😊

Danke für's Verständnis.



DREILINDEN
RESTAURANT
frisch | regional | saisonal

RESERVATIONSZEITEN

MORGENS

Ihr möchtet eine Sitzung mit anschliessendem Mittagessen planen, seid mit der Wandergruppe zum Z'Nüni verabredet oder wollen einen vorgezogenen Apéro geniessen. Kein Problem, wir sind auch vor unseren offiziellen Öffnungszeiten für Sie da.

MITTAGS

Mittagsreservierungen nehmen wir gerne von 11.00 bis spätestens 15.00 Uhr an. Ihr mächtet länger bleiben, weil Ihr Euch soooo viel zu erzählen haben oder viele-Jahre-wiedersehen feiern möchten? Sprechen Sie uns bitte direkt auf die Möglichkeiten an.

NACHMITTAGS

Nach dem Wandern in der Region möchten Ihr noch den Nachmittag ausklingen lassen und bei einem guten Kaffee und Stück Kuchen die nächste Wanderroute besprechen? Für Gruppen ab 10 Personen reservieren wir gerne Plätze auf unserer Terrasse oder im Restaurant.

ABENDS

Abendreservierungen nehmen wir gerne ab 17.00Uhr an. Zum lockeren Eintreffen bereiten wir gerne einen kleinen oder grösseren Apéro vor. Je nach Möglichkeit drinnen oder draussen, sowie im Sitzen oder Stehen.

Ihr wollt Euch schon früher treffen? Dann sprechen Sie uns gerne auf die Möglichkeiten an. Wir beraten Euch gern!

ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG	11.00 BIS 22.00* UHR
DIENSTAG	11.00 BIS 22.00* UHR
MITTWOCH	RUHETAG ODER BIS MAX. 22.00* UHR
DONNERSTAG	11.00 BIS 22.00* UHR
FREITAG	11.00 BIS 23.00* UHR
SAMSTAG	09.30 BIS 23.00* UHR
SONNTAG	09.30 BIS 21.30* UHR

Die letzte Runde ist jeweils 30 Minuten vor Schliessungszeit.

Ihr möchtet noch nicht nach Hause gehen und weiter feiern?

In der Stadt bieten Euch die SüdBar, die Fumoir Bar & Lounge oder das KULT und viele andere, tolle Ausgangsmöglichkeiten!