







Zum Starten

Apéro


Portion hausmariniere Orangen-Kräuter Oliven 	6.50
Portion Parmesan , 24 Monate gereift 	6.50
Vesperplättli <i>mit Feigensenf</i>	24.00
Kräuter-Knoblauchbrot 	12.00

Salate

mit Französisch-, Balsamico-, oder Appenzeller Dressing  (*Orangenvinaigrette mit Appenzeller*)

Grüner Salat mit Kernen	10.50
Dreilinden Salat gemischt mit Croutons	12.10




Suppen


Karotten-Orangensuppe 	12.20
Tagessuppe unser Service informiert Sie gerne	9.00

Kalte Vorspeisen

Rindstatar serviert mit Kapern, Toast und Butter	80g	25.80
	160g	35.80
verfeinert mit Gognac oder Whisky		+4.00
serviert mit Pommes		+6.00

Salatteller






mit Französisch-, Balsamico-, oder Appenzeller Dressing  (*Orangenvinaigrette mit Appenzeller*)

mit Fischknusperli	26.80
mit Pilzknusperli 	25.60
mit gegrillter Pouletbrust und Kräuterbutter	26.80
mit paniertem Schweinsschnitzeli	26.80

Hauptgänge

Zürcher Geschnetzeltes mit hausgemachter Röschi	36.60
Pouletspiess an Pfefferrahmsauce und hausgemachte Spätzli	29.80
St. Galler Olma Bratwurst serviert mit Zwiebelsauce und Röschi	24.20
Paniertes Schweinsschnitzeli serviert mit Pommes und Gemüse	26.80

Vegetarisch und Vegan

Vegi Geschnetzeltes «Zürcher Art»  mit hausgemachter Röschi	35.20
Go Green-Burger  <i>serviert mit Pommes</i> Patty auf Soyaprotein-Basis, Curry, Zwiebeln, Tomaten	28.40
Spinat-Tofu Ravioli  mit frischem Tagesgemüse	25.20
Röschi  mit Gemüse und Spiegelei 	24.20

Burger *serviert mit Pommes*

Dreilinden Burger Rindfleisch, Speck, Käse, Ei & Oli's Burgersauce	28.60
--	-------

Cordon Bleu *serviert mit Pommes und Tagesgemüse*

Dreilinden Cordon Bleu Schweinefleisch, Schinken und Käse	32.20
Kalbs Cordon Bleu Kalbfleisch, Mostbröckli und Käse	42.60

Unser **TRALUNA** -
Der perfekte Gute-
Laune-Rotwein!



Deklaration

Unser Fleisch stammt immer aus der Schweiz, wenn möglich sogar aus der Region. Zudem beziehen wir tolles Rindfleisch aus Argentinien. Der Fisch schwamm in der Schweiz oder Europa, falls er einen Abstecher in andere Gewässer macht, informieren wir direkt.

Über Allergene in unserem Essen informiert Euch der Service gerne.

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

Wenn viele Gäste gleichzeitig Hunger haben, kann es teilweise zu Wartezeiten kommen. Wir bitten Euch um Verständnis und geben stets Vollgas.

In der **Zwischenzeit** empfehlen wir eine **Portion hausmarinierte Orangen-Kräuter Oliven** und einen feinen **Hausapero!**

Wir sind stolz auf unsere Partner aus der Region:

Fleisch	Regionale Partner, wie Fleischhandel Danko & Spiess
Fisch	Bianchi, Zufikon Zellweger Comestible, Staad SG Norwyk, Weinfeldern
Eier	Familie Fäh, Bauernhof Notkersegg, St. Gallen
Wein	Nüesch Weine, Balgach Weinbaufamilie Kessler, St. Margrethen Tanninogallo, St. Gallen Von Salis, Maienfeld Martel, St. Gallen Wein.sg, St. Gallen Wine Stories AG, Bischofszell

Stego, Oli und das Dreilinden-Team

GETRÄNKEKARTE

KAFFEEETRÄNKE & TEE

Kaffee Crème	4.7
Espresso	4.7
Doppelter Espresso	6.2
Espresso Macchiato	5.5
Ristretto	5
Milchkaffee	5
Cappuccino	5
Latte Macchiato	6.2
Schoggi / Ovi	4.9
Tee	4.6

Mineral	33cl	50cl	100cl
mit Kohlensäure	5	6.5	11
ohne Kohlensäure	5	6.5	11

SOFTGETRÄNKE 25cl 33cl

Coca Cola / Zero	5
Fanta / Sprite	5
Rivella rot	5
Shorley Möhl	5
Bitter Lemon RedBullOrganic	5.2
Tonic Water RedBullOrganic	5.2
Ginger Ale RedBullOrganic	5.2
Viva Mate RedBullOrganic	5.2

OFFENAUSSCHANK 30cl 50cl

Edelspez Premium	5	7.5
Klosterbräu	5.2	7.8
Weisser Engel Weizen	5.4	8

BIER IN FLASCHEN 33cl 50cl

Schützengold (< 0.5%)	5.4
Saft vom Fass Trüb, 4%	5.9
Saft vom Fass Trüb, (alkoholfrei)	5.9
Erdinger Weizen (alkoholfrei)	8

MONATSBIER 6

SCHAUMWEIN 10cl 75cl

Naonis, Prosecco, IT	7.5	49
Louis Roederer, Brut, FR		86

WEISSWEIN 10cl 75cl

S- Süsser Weinberg CH	8.1	52
Grüner Veltliner, AT	7.5	52
Pinot Grigio, IT	7.9	52

ROSÉ 10cl 75cl

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

ROTWEIN 10cl 75cl

Dreilinden «Roter», IT	8	52
Traluna, IT	8.5	55

Fragen Sie unseren Service nach der ausführlichen Weinkarte.

 Vegetarisch  Vegan

APERITIFS 25cl

Huusapéro	12
<i>Grapefruitsirup – Grapefruitsaft – Prosecco!</i>	
Aperol Spritz	12
<i>Aperol – Prosecco – Soda</i>	
Campari Milano	14
<i>Campari – Prosecco – Soda</i>	
Campari Amalfi	12
<i>Campari – Bitter Lemon – Grapefruitsaft</i>	
Sarti Spritz	12
<i>Sarti Rosa – Prosecco – Soda</i>	
Lillet Berry	12
<i>Lillet – Berry Tonic – Cranberrysaft – Beeren</i>	
Campari Soda / Orangensaft	9.7
<i>Campari – Soda / Orangensaft</i>	
Porto Tonic	12
<i>Weisser Portwein – Tonic</i>	
Negroni	15
<i>Gin – Campari – Roter Wermuth</i>	

ALKOHOLFREIE APERITIFS 25cl

Hausspéro	11
<i>Grapefruitsirup – Grapefruitsaft – Tonic</i>	
Orange-Spritz	11
<i>Orangen Spritz – Tonic – Ginger Ale</i>	
Berrydream	11
<i>Beerenaufguss – Tonic – Beeren</i>	
Martini Spritz	11
<i>Martini (< 0.5%) – Tonic</i>	
Crodino	8
Crodino Spritz	11
<i>Crodino – Tonic</i>	

GRAPPA 2cl 4cl

Dici Otto Lune, 41%	9.8	17
---------------------	-----	----

RUM 4cl

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

GOGNAC 4cl

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

Im Restaurant haben wir eine noch grössere Auswahl an verschiedenen Whisky, Rum und Gognac. Schauen Sie sich gerne um.

LIQUEURES & BITTERS 4cl

Campari	23%	8.5
Martini Bianco	15%	8.5
Cynar	16.5%	8.5
Appenzeller	29%	8.5
Amaretto	28%	8.5
Vieille Prune	40%	9.5
Grand Marnier	40%	8.5

OBSTBRÄNDE 2cl 4cl

Williams	37.5%	7.5	13
Kirsch	37.5%	7.5	13
Zwetschge (Fam. Hähni, TG)	37.5%	9	15

 Vegetarisch  Vegan