DREILINDEN
RESTAURANT

WINTERGEFÜHLE ÜBER ST. GALLEN

VORSPEISEN

APÉRO

Vesperplättli	21
Antipasti-Plättli	19
Knoblauchbrot	12

SUPPEN

Bündner Gerstensuppe (vegetarisch)	12
Apfel-Selleriesuppe	10
Tagessuppe	8

SALATE

mit Haus-, Balsamico-, oder Appenzeller Dressing

Blattsalat mit Kernen	10
Gemischter Salat mit Croutons	12

FONDUE

Alle Fondues werden mit Brot, Kartoffeln und Kondiments serviert.
Davon darfst Du so viel essen wie Du willst

Fondue Klassisch	p.P. 32
Fondue Pfeffer	p.P. 33

Fondue Chinoise
mit Rind, Poulet und Schwein
dazu Reis oder Pommes Frites p.P. 49

DREILINDEN
RESTAURANT

WINTERGEFÜHLE ÜBER ST. GALLEN

HAUPTGERICHTE

METZGERPLÄTTLI
mit Saucisson, Sauerkraut, Rippli,
Speck, Bohnen und Salzkartoffeln 32

RINDSGULASCH-EINTOPF
mit Kartoffeln und Gemüse 28

BERNER RÖSTI
mit Speck, Käse und Spiegelei 25

ohne Speck 22

DREILINDEN BURGER WINTER EDITION (180G)
mit Schweizer Rindfleisch, Speck,
Weiss-Rot-Kohlsalat, Raclettekäse
Balsamicozwiebeln und
Pommes Frites 30

Vegetarische Variante 25

PORTION KÄSEHÖRNLI
mit Apfelmus 19
mit Siedwurst 27

DREILINDEN
RESTAURANT

WINTERGEFÜHLE ÜBER ST. GALLEN

FITNESSTELLER
mit Haus-, Balsamico-, oder Appenzeller Dressing, dazu

mit paniertem Schweineschnitzel	25
mit gebratenem Forellenfilet	29
mit Pilzknusperli und Tartarsauce	24
mit Fischknusperli und Tartarsauce	25
mit veganen Nuggets	24

GEBRATENES FORELLENFILET
mit Spinat und Salzkartoffeln 28

SCHWEINS CORDON BLEU
mit Mostbröckli und Käse,
dazu Pommes Frites und Gemüse 29

MEDITERRANE RAVIOLI (VEGAN)
serviert mit Marktgemüse 25

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Portion Pommes Frites	10
Fischknusperli mit Tartarsauce	15
Pilzknusperli mit Tartarsauce	11
Chicken Nuggets mit Cocktailsauce	12
Vegane Nuggets mit BBQ Sauce	12

DREILINDEN
RESTAURANT

WEINKARTE

WEISSWEINE

DREILINDEN WEISSER (2018)
Traubensorte: Riesling Silvaner
Geschmacksnote: Fruchtig, Spritzig
7.5 dl 49 / 1 dl 7

ST. SAPHORIN (2019)
Traubensorte: Chasselas
Geschmacksnote: Apfel, Kiwi und floralen Würze
7.5 dl 53 / 1 dl 7.5

FENDANT SOLAIR (2019)
Traubensorte: Chasselas
Geschmacksnote: Fruchtig und mineralisch
7.5 dl 46 / 1 dl 7

ROTWEINE

DREILINDENWEIN AUS ITALIEN (2018)
Traubensorte: Negroamaro
Geschmacksnote: Waldbeeren, Kirschen und Orangen
7.5 dl 49 / 1 dl 7

FIN BEC SYRAH (2016)
Traubensorte: Syrah
Geschmacksnote: Fruchtig, würzig und harmonisch
7.5 dl 48 / 1 dl 7

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.