



3 LINDEN

MENU

Vorspeisen

Apéro Time

| | |
|--|-------|
| Knobli-Brot | 12.80 |
| Unsere hausgemachte Knoblibutter (legendär!) auf frischem Sauerteigbrot | |
| Apéro-Plättli | 21.80 |
| Feine Auswahl mit Pantli, Schinken, Rohschinken, Weichkäse, Hartkäse, Feigensenf und frischem Sauerteigbrot | |

Suppen

| | |
|--|-------|
| Tagessuppe | 9.80 |
| Marktfrisch und saisonal | |
| Lallier Rosé Champagnercrèmesuppe | 12.80 |

Salate

| | |
|---|-------|
| Frisch vom Feld | 12.80 |
| Bunter Blattsalat mit Kernen und Kräutern | |
| Saisonsalat gemischt | 14.80 |
| Bunter Bote der Jahreszeit, reich garniert. Lass dich überraschen! | |
| Hüttensalat | 15.80 |
| Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons | |

Tatar

| | |
|---|---------------|
| Aubergine vegan <input checked="" type="checkbox"/> | 23.80 32.80 |
| Mit feinen Kapern, eingelegte Zwiebeln und Zitronen-Aioli | |
| Beef Tatar | 26.80 35.80 |
| Mit feinen Kapern, Pommery Senf eingelegten Zwiebeln und Briochetoast | |
| Tune it! | +6.00 |
| Weil Cognac einfach matched. Dieser ganz besonders. Bisquit & Dubouché V.S.O.P., 40%, 2cl | |

Hauptspeisen

Salat Bowls

| | |
|---|-------|
| Superfood | 25.80 |
| Quinoa, eingelegte Radiesli, frische Beeren, Granatapfelkernen, Baumnüsse und Hüttenkäse | |
| Fischknusperli | 29.80 |
| Frische Fischknusperli (Zander) mit einer Tartarsauce à la 3 Linden und Zitrone | |

Im Pfännli

Herzhafte Gerichte im Pfännli wärmen Körper und Seele. Jeder Biss ein Stück Gemütlichkeit und Genuss. Feines kann so einfach sein.

| | |
|--|-------|
| Veganes-Geschnetzeltes Zürcher Art <input checked="" type="checkbox"/> | 34.80 |
| Seitan butterzart, kombiniert mit Champignons an einer cremigen Sauce und goldbrauner Rösti | |
| Schmorbraten | 35.80 |
| Slow-cooked, das macht diesen Rinderbraten ganz besonders zart. Dazu gibt's feines Wurzelgemüse, serviert mit Tagliatelle. | |
| Rindsbäggli | 36.80 |
| mit Rotweinjus, Selleriepüree und buntem Gemüse | |
| Züri Geschnetzeltes | 44.80 |
| Kalbfleisch mit Champignons an einer Rahmsauce und goldbrauner Rösti. Dieser Klassiker geht immer. | |

Vom Grill

| | |
|--|----------------|
| St.Galler Olma Bratwurst | 24.80 |
| Die echte. 160 Gramm. Bechinger Spezialitäten Metzgerei. Mit Pommes Frites. Mit unserer legendären Zwiebelsauce. | |
| Schweinsnierstück | +4.00 35.80 |
| An Chorizojus, mit pikantem Süsskartoffelpüree und karamellisiertem Lauch | |
| Medaillon vom Weiderind | 38.80 |
| Rosa gebraten, an einer Cognacsauce mit buntem Gemüse und Pommes Frites | |

Unsere Klassiker

| | |
|--|-------|
| Cremiges Waldpilzrisotto | 28.80 |
| Mit Ricotta, Zitrone und mariniertem Babyspinat | |
| Parmigiana di Melanzane | 29.80 |
| Auberginenauflauf, hausgemachter Tomatensugo, überbacken mit Mozzarella. Ein traditionelles Gericht aus Süditalien. | |
| Hausgemachte Ravioli | 31.80 |
| Saisonal von unserer Küche zubereitet. | |
| Backhendl | 34.80 |
| Wie schmeckt Poulet am besten? Goldbraun und knusprig frittiert. Dazu servieren wir Kartoffelsalat und Preiselbeersauce. | |

Beilagen

| | |
|------------------------------------|-------|
| Blattsalat | 7.00 |
| Pommes Frites | 7.00 |
| Kartoffelsalat | 8.00 |
| Buntes Gemüse | 8.00 |
| Waldpilzrisotto | 8.00 |
| Änderungen bei den Beilagen | +3.00 |

Dessert

Klassiker

| | |
|--|-------|
| Affogato | 9.80 |
| Eine Kugel Vanilleglace, übergossen mit einem kräftigen Espresso. Passt als kleiner süsser Schluss. | |
| 3 Linden Special | 13.80 |
| Unser Cheesecake ist süss und cremig im Gleichgewicht. Das Brombeersorbet macht den Teller perfekt. | |
| 3 Linden Quarkstrudel | 14.80 |
| Mit Brombeersorbet und Crumble | |
| Schoggikuchen | 14.80 |
| Aussen leicht knusprig, innen ein flüssiger Kern. Serviert mit Vanilleglace und Rahm. Das zergeht auf der Zunge. | |

Hausgemachte Glace

| | | |
|---------------------------|----------|-------|
| Weisses Café-Glace | 1 Kugel | 5.50 |
| nach altem Rezept | | |
| Sauerrahm | 1 Kugel | 5.50 |
| Brombeersorbet | 1 Kugel | 5.50 |
| Glace Trio | 3 Kugeln | 15.00 |
| 3 Sorten deiner Wahl | | |
| + Rahm | | +1.50 |

Genussvoll abheben.
Unsere Desserts für
den perfekten Abschluss.





Chalet 3

Dining with a view!

Geniesse unsere köstlichen Käsefondues oder Fondue Chinoise und erlebe pure Gemütlichkeit im Chalet 3. Perfekt für Firmenfeiern, Familienfeste oder einfach unvergessliche Momente.

Und natürlich: Mit atemberaubendem Blick über die Stadt St.Gallen.

Interesse geweckt? Wende dich an unser Team oder schreibe an **hallo@3linden.ch**.

Wir freuen uns auf dich.

GETRÄNKE

Alkoholfreies

Softdrinks

| | | |
|---|--------|------|
| Wasser | 5.0dl | 6.00 |
| mit oder ohne Kohlensäure | | |
| Softgetränke | 3.3dl | 5.50 |
| Hauseistee | 3.3dl | 6.80 |
| Schweppes Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale | 2.0dl | 5.50 |
| Crodino, Crodino rosso | 1.75dl | 5.50 |

Säfte

| | | |
|---------------------------------|-------|------|
| Möhl Apfelsaft | 3.3dl | 5.70 |
| Michel Orangensaft, Tomatensaft | 2.0dl | 6.20 |

Kaffee und Tee

Kaffee

| | |
|------------------------|------|
| Kaffee, Espresso | 4.80 |
| Doppelter Espresso | 6.20 |
| Milchkaffee | 6.00 |
| Cappuccino | 6.20 |
| Latte Macchiato | 6.20 |
| Schokolade, Ovomaltine | 6.20 |
| Kafi Fertig | 7.80 |
| Kafi 3 Linden | 8.50 |
| Kafi Baileys | 8.50 |
| Schümli Pflümli | 8.50 |
| Kafi Biberflade | 8.50 |

Tee im Kännchen

Bei uns kommt nur Bio-Kraut in die Tassen. Im Kännchen kann es sein volles Aroma entfalten. Wie wohl das tut! Geniesse unsere Auswahl an feinen Teesorten des Schweizer Traditionsunternehmens Sirocco.

| | |
|-------------------------------|------|
| Golden Assam | 7.00 |
| Assam Schwarztee | |
| Gentle Blue | 7.00 |
| Earl Grey Schwarztee | |
| Japanese Sencha | 7.00 |
| Japanischer Grüntee | |
| Rooibos Tangerine | 7.00 |
| Rotbuschtee | |
| Camomile Orange Blossoms | 7.00 |
| Kamillentee mit Orangenblüten | |
| Moroccan Mint | 7.00 |
| Marokkanische Minze | |
| Red Kiss | 7.00 |
| Früchteteetee | |
| Piz Palü | 7.00 |
| Schweizer Kräuterteetee | |
| Verbena | 7.00 |
| Eisenkrauttee | |
| Ginger Lemon Dream | 7.00 |
| Ingwerteetee | |

Biere und Säfte

Gezapft

Natürlich Bier von hier. Schützengarten.

| | | |
|-----------------------|-------|------|
| Lagerbier | 3.0dl | 5.60 |
| | 5.0dl | 7.20 |
| St.Galler Klosterbräu | 3.0dl | 5.80 |
| | 5.0dl | 7.40 |

Flaschen

Natürlich Bier von hier. Schützengarten.

| | | |
|----------------|-------|------|
| Edelspez | 3.3dl | 6.80 |
| Schwarzer Bär | 3.3dl | 6.80 |
| Gallus | 3.3dl | 6.80 |
| Landbier | 3.3dl | 6.80 |
| Säntisbier | 3.3dl | 6.80 |
| India Pale Ale | 3.3dl | 6.80 |
| Weisser Engel | 5.0dl | 7.80 |

Alkoholfrei

| | | |
|--------------------|-------|------|
| Lager | 3.3dl | 5.40 |
| Ginger Beer | 3.3dl | 5.80 |
| India Pale Ale | 3.3dl | 5.80 |
| Paulaner Weissbier | 5.0dl | 7.80 |

Säfte

| | | |
|---------------------------|-------|------|
| Saft vom Fass 4% | 5.0dl | 7.20 |
| Saft vom Fass alkoholfrei | 5.0dl | 7.20 |

Drinks

Aperitifs

| | |
|--|-------|
| Aperol Spritz | 13.80 |
| Aperol, Prosecco, Soda, Orange | |
| Campari Spritz | 13.80 |
| Campari, Prosecco, Soda, Orange | |
| Hugo | 13.80 |
| Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Limetten, Minze | |
| Sarti Lemon | 13.80 |
| Sarti, Prosecco, Bitter Lemon, Soda, Orange | |
| Lady Rouge | 14.80 |
| Pampelle, Prosecco, Tonic, Soda, Grapefruit | |
| Pimm's N°1 | 14.80 |
| Pimm's, Ginger Ale, Orange, Zitrone, Minze | |

3 Linden Classics

| | |
|--|-------|
| Negroni | 15.80 |
| Gin, Vermouth rosso, Campari | |
| Moscow Mule | 15.80 |
| Vodka, Ginger Beer, Minze, Limetten, Ingwer | |
| Paloma | 15.80 |
| Don Julio Blanco, Grapefruitsaft, Limettensaft, Soda, Grapefruit | |

Vermisst du die Weinkarte?

Wir bringen sie dir gerne.

Signature Drinks

| | |
|--|-------|
| Rosé Tonic | 15.80 |
| Belsazar rose, Tonic, Grapefruit | |
| Tanqueray Royale | 15.80 |
| Tanqueray Royale, Tonic, Heidelbeeren | |
| Grand Tonic | 15.80 |
| Grand Marnier, Tonic, Orange | |
| Jamaican Mule | 15.80 |
| Appleton Estate Signature Blend, Ginger Beer, Limette | |
| Horse's Neck | 15.80 |
| Wild Turkey Bourbon, Ginger Beer, Limettensaft, Orange | |

Mocktails alkoholfrei

| | |
|--|-------|
| Coconut Kiss | 13.80 |
| Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Grenadinesirup | |
| Ipanema | 13.80 |
| Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale, Soda, Minze | |
| Sansibar Sunset | 13.80 |
| Grenadinesirup, Ananassaft, Orangensaft, Pfirsichsaft, Orange | |
| Nogroni | 13.80 |
| Tanqueray Gin 0,0%, Lyre's Aperitif rosso, Lyre's Italian orange, Orange | |
| Amaretti Sour | 13.80 |
| Lyre's Amaretti 0,0%, Zitronensaft, Cocktailkirschen | |

Spirituosen

Whiskey

| | | |
|--------------------------------|-------|-------|
| Wild Turkey Bourbon 50.5% | 4.0cl | 10.00 |
| Lagavulin 43%, 16 jährig | 4.0cl | 14.00 |
| Oban 43%, 14 jährig | 4.0cl | 14.00 |
| Johnnie Walker Black Label 40% | 4.0cl | 14.00 |

Likör

| | | |
|--------------------------------|-------|------|
| Baileys Irish Cream 17% | 4.0cl | 8.00 |
| Grand Marnier Cordon Rouge 40% | 4.0cl | 8.00 |

Digestif

| | | |
|-------------------------|-------|------|
| Appenzeller Kräuter 29% | 4.0cl | 6.00 |
| Amaretto 28% | 4.0cl | 8.00 |
| Martini Bianco 15% | 4.0cl | 8.00 |
| Cynar 16.5% | 4.0cl | 8.00 |
| Averna 29% | 4.0cl | 8.00 |

Vodka

| | | |
|--------------------|-------|-------|
| Smirnoff Vodka 40% | 4.0cl | 11.00 |
|--------------------|-------|-------|

Obstbrand

| | | |
|-------------------|-------|------|
| Zwetschgen 37.5% | 4.0cl | 6.00 |
| Kirsch 40% | 4.0cl | 6.00 |
| Williams 40% | 4.0cl | 6.00 |
| Pflümlli 40% | 4.0cl | 6.00 |
| Vieille Prune 42% | 4.0cl | 8.00 |

Grappa

| | | |
|------------------------|-------|-------|
| Casalotto Berta 42% | 2.0cl | 14.00 |
| Grappa Berta Elisi 43% | 2.0cl | 14.00 |
| Grappa della casa 29% | 2.0cl | 14.00 |

Rum

| | | |
|--|-------|-------|
| Pampero Especial 40% | 4.0cl | 10.00 |
| Pampero Blanco 37.5% | 4.0cl | 10.00 |
| Ron Viejo de Caldas 29%, 15 jährig Kolumbien | 4.0cl | 12.00 |
| Appleton Estate Signature Blend 40% | 4.0cl | 13.00 |
| Zacapa Centenario 23 40% | 4.0cl | 14.00 |

Cognac

| | | |
|-----------------------------|-------|-------|
| Bisquit & Dubouché VSOP 40% | 2.0cl | 12.00 |
|-----------------------------|-------|-------|

Gin

| | | |
|---------------------------------|-------|-------|
| Tanqueray London Dry 43% | 4.0cl | 13.00 |
| Tanqueray London Dry 0.0% | 4.0cl | 13.00 |
| Tanqueray Flor de Sevilla 43.1% | 4.0cl | 14.00 |
| Tanqueray Royale 41.3% | 4.0cl | 14.00 |

Mexican Spirit

| | | |
|-------------------------------|-------|-------|
| Espolon Blanco 40% | 4.0cl | 6.00 |
| Cachaça 51 40% | 4.0cl | 6.00 |
| Patron Tequila Anejo 40% | 4.0cl | 10.00 |
| Don Julio Blanco 38% | 4.0cl | 10.00 |
| Don Julio Reposado 38% | 4.0cl | 10.00 |
| Don Julio 1942 38% | 4.0cl | 38.00 |
| Zusatz | | +4.00 |
| z.B. Tonic, Orangensaft, etc. | | |

Colombian Spirit

| | | |
|------------------------|-------|------|
| Amarillo de Manzanares | 4.0cl | 6.00 |
|------------------------|-------|------|

Italian Spirit

| | | |
|-------------------------------------|-------|------|
| Nastro D'oro Limoncello 32% Zitrone | 4.0cl | 6.00 |
| Nastro D'oro Nurchetto 32% Apfel | 4.0cl | 8.00 |
| Nastro D'oro Caffoncello 32% Kaffee | 4.0cl | 8.00 |
| Nastro D'oro Nocino 40% Nuss | 4.0cl | 8.00 |

Danke für deinen Besuch im 3 Linden!
Wir hoffen sehr, dass es dir gefallen hat
und dass wir uns bald wieder sehen.

Für Fragen oder Reservierungen:
hallo@3linden.ch