

Zentrum Dreilinden / Restaurant Tilia

Gastronomie- und Seminarangebote

Preisliste ab 13. Mai 2026

Liebe Gäste

Lassen Sie sich von unseren Vorschlägen inspirieren.

Wir haben für Sie ein abwechslungsreiches kulinarisches Angebot für Apéros, Geburtstagsfeiern, Familienfeiern, Leidmahle, Seminare und Generalversammlungen zusammengestellt.

Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Anlass-, Menü- oder Apéro-Wahl.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme

ZENTRUM DREILINDEN | RESTAURANT TILIA

Vreni Luternauer

Leitung Hotellerie

vreni.luternauer@zentrum-dreilinden.ch

Direktnummer 041 790 34 82



Apéro-Köstlichkeiten

Focaccia-Crostini

Tomaten-Mozzarella
Salami-Oliven
Rauchlachs-Kapern
Rohschinken-Melone
Brie-Walnüsse

pro Stück

2

Im Knusper-Cornet

Rindstatar mit Cognac
Lachstatar mit Dill
Gemüsetatar mit Oliven

pro Stück

1.50

Bunte Spiessli

Chorizo-Oliven-Zucchetti
Tomate-Mozzarella-Basilikum
Rohschinken-Melone
Thunfisch-Gurke-Tomate

pro Stück

1.50

Zum Löffeln aus Schälchen

Couscous-Salat mit Joghurt und Minze
Mediterraner Pasta-Salat
Avocado-Mangosalat mit Sesam

pro Stück.

2

Kalte und warme Süppchen in der Espresso-Tasse oder im Glas

Gazpacho Andaluz
Gurkenkaltschale mit Joghurt
Melonenkaltschale
Tomatencremesuppe
Kürbiscremesuppe mit Kernöl (Saisonal)
Karottensuppe mit Ingwer

pro Stück

2



ZENTRUM

Dreilinden**Warmes, hausgemachtes Gebäck****pro Stück****1.50**

Käsekuchen

Schinkengipfeli

Spinatkuchen

Dörripflaumen mit Speck und Foccacia

Kleine Knabbereien**pro Person****1.50**

Geröstete Mandeln

Chips und Nüssli

Sbrinzmöckli

Mostbröckli

Marinierte Oliven

Gemüsesticks mit Dipsauce

Desserts im Glas**pro Stück****3**

Schokoladenmousse

Panna cotta mit Kompott (Saisonal)

Quarkmousse mit Fruchtsauce

Gebrannte Creme

Pauschalen / Kombinationen

Apéro klein, 5 Komponenten

pro Person

9

Apéro gross, 10 Komponenten

pro Person

17

Apéro Riche, 15 Komponenten

pro Person

25



ZENTRUM

Dreilinden**Frühstück**

Gipfeli	pro Stück	2
Kleines Zmorge mit Konfi, Honig, Butter, Brotkorb	pro Person	8
Omelette, Spiegel- oder Rührei von 2 Eiern	pro Person	7
Optional mit Schinken, Käse oder Pilzen		+ 2
Hausgemachtes Birchermüesli, garniert	pro Person	7.50
Bunte Salatschüssel mit Hausdressing	pro Person	12
Optional mit Aufschnitt, Käse oder gemischter Teller		+ 6

Brunch

Kaffee, Tee, Milch, Orangensaft, diverse Brote, Zopf und Gipfeli, Butter, Honig sowie Konfitüre, Fruchtsalat, Naturjoghurt, Birchermüesli, Aufschnitt- und Käseplatte, Rauchlachs, Rührei, Spiegelei, Würstchen, gebratener Speck, Rösti, Dessert nach Wahl- drei Komponenten

Pro Person 45.00

Vorspeisen

Salate

Bunter saisonaler Blattsalat mit gerösteten Nüssen	7.00
Gemischter Salat	7.00
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croutons	12.50
Rindscarpaccio mit gehobeltem Sbrinz und Rucola	17.00
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichcreme und Salatbouquet	16.00
Bunter Tomatensalat mit Burrata und Basilikumpesto	15.00

Suppen

Rinds- oder Geflügelbouillon oder klare Gemüsebouillon Einlage nach Wunsch: Flädli/Fideli/ Backerbsen/Eierstich/Gemüsewürfel	8.00
Tomatensuppe mit Pesto	8.00
Weinschaumsuppe mit Croutons	8.50
Kartoffelsuppe mit Bündnerfleischwürfel	8.50
Regionale und saisonale Gemüsesuppe	8.00
Winter Randensuppe	
Frühling Spargelsuppe	
Sommer Peperonisuppe	
Herbst Kürbissuppe	

Hauptgerichte

Schwein

Gebackener Ofen-Fleischkäse mit Senfsauce	22.00
Hausgemachter Hackbraten an Pilzsauce	24.00
Warmer Rollschinken mit Kartoffelsalat & Gurkensalat	24.00
Paniertes Schweineschnitzel «Wiener Art»	26.00
Schwedenbraten vom Schweinshals mit Pflaumen an Rosmarinjus	27.00
Innerschweizer Schweinskotelette mit Kräuterbutter	27.00
Chämibraten aus dem Räucherofen mit Röstzwiebeljus	28.00
Cordon bleu vom Schwein mit Greyerzer und Beinschinken	33.00
Schweinsfilet im Teig mit Sauce nach Wunsch	38.00

Wählen Sie zu den Hauptgängen nachfolgend eine Stärke- und Gemüsebeilage aus.

Rind

Rindsschulterbraten mit kräftiger Rotweinsauce	22.00
Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff»	24.00
«Tiroler Zwiebelrostbraten» Rindshohrücken rosa gebraten in Zwiebelsauce	24.00
«Chateaubriand» Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Bearnaise	46.00
Ungarisches Rindsgulasch	27.00
Rindsentrecote «Café de paris»	37.00
Wiener Tafelspitz mit Meerrettichsauce	29.00

Wählen Sie zu den Hauptgängen nachfolgend eine Stärke- und Gemüsebeilage aus.

Kalb

Luzerner Pastetli	
mit Kalbsgeschnetzeltem/ Brätkügeli und Champignonsauce	29.00
Kalbsschulterbraten mit Thymianjus	32.00
Zürcher Geschnetzeltes	36.00
Wiener Kalbsrahmgulasch mit Sauerrahm	27.00
Kalbshohrücken am Stück gebraten mit Portweinjus	37.00
«Osso bucco» Geschmorte Kalbshaxe	32.00

Wählen Sie zu den Hauptgängen nachfolgend eine Stärke- und Gemüsebeilage aus.

Geflügel

Gebratene Maispouardenbrust mit Balsamicojus	29.00
Geschmorter Pouletschenkel mit Kräuterjus	22.00
Piccata von der Pouletbrust mit Tomatensauce	26.00
Gebratene Pouletbrust a la saltimbocca mit Salbeijus	27.00
Wiener Backhendl mit Preiselbeeren	24.00

Wählen Sie zu den Hauptgängen nachfolgend eine Stärke- und Gemüsebeilage aus.

Vegetarisch / Vegan

Soja-Geschnetzeltes mit Champignonsauce im Pastetli (Vegetarisch)	29.00
Falafel mit Kräuter-Dip (Vegan)	26.00
Tofu-Geschnetzeltes «Stroganoff» (Vegetarisch)	27.00
Auberginen-Piccata mit Tomatensauce (Vegan)	24.00

Wählen Sie zu den Hauptgängen nachfolgend eine Stärke- und Gemüsebeilage aus.



Stärkebeilagen	Gemüsebeilagen
Salzkartoffeln	Mischgemüse saisonal
Kroketten	Ofengemüse saisonal
Kartoffelstock	Ratatouille
Kartoffelgratin	Rüebli
Pommes Frites	Erbsli & Rüebli
Ofen-Kartoffel	Grüne Bohnen/ Speckbohnen
Bratkartoffeln	Brokkoli/ Blumenkohl
Spätzli	Blattspinat/ Rahmspinat
Risotto	
Pilawreis	
Bandnudeln/ feine Nüdeli	
Polenta	

Beilagen je eine nach Wahl zu den Hauptgängen.

Zusätzliche Beilagen servieren wir Ihnen gerne für 5.50 pro Sorte.

Dessert

Desserts im Glas

(Schoggimousse, Quarkcreme, Caramelköpfli, Panna Cotta) 5.00

Gebrannte Crème mit Trauben und gerösteten Haselnüssen 7.50

Süssmostcreme mit Mandelkrokant 8.00

Saisonaler Fruchtsalat mit hausgemachtem Sorbet 10.00

Wiener Apfelstrudel mit Vanilleglace 12.00

Lauwarmer Schokoladenkuchen «Dreilinden»
mit Kompott (saisonal) und Vanilleglace 12.00

Buffet

Buntes saisonales Salatbuffet ab 15 Personen (Vorschlag) z.B. Rüebli, Gurken, Mais, Tomate/Mozzarella, Sellerie, Randen, Cole Slaw, Peperoni, Bohnen, Kichererbsen und Blattsalate	16.50
Chäs-Fondue mit Ruchbrot, Händöpfel und Essiggemüse	26.00
Spaghetti-Plausch mit 3 Saucen (Tomatensauce, Bolognese, Pesto, Carbonara)	26.00
Grill-Buffer (Vorschlag) Kalbsbratwurst 80 g, Cervelat 80 g, Pouletsteak 80g, Schweinsgrillsteak 100g, Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln, Kräuterbutter, BBQ Sauce, Senf, Ketchup	42.00
Schweizer Buffet mit saisonalen und regionalen Produkten: Chämibraten mit Röstzwiebelsauce, Äplermagronen mit Apfelmus, Bratwürste, verschiedene Gemüse, Rösti	49.00

Themen-Bufferfs können wir sehr gerne nach Ihren individuellen Wünschen umsetzen.

Deklaration

Wir verwenden, wenn immer möglich, regionale Produkte. Fleisch und Brot beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz. Ausnahmen werden deklariert.

Unsere Fachpersonen geben Ihnen sehr gerne Auskunft bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten von Zutaten in unseren Gerichten.

Bitte beachten Sie die Geschäftsbedingungen für Gruppenanlässe.

Änderungen vorbehalten.
Version 19. August 2026