

«Alte Post», St. Gallen: Der Himmel im ersten Stock



"Zu Tisch" Picto

Eine kleine Holztüre und ein enger Gang, unwillkürlich duckt man sich und windet sich eine Treppe hoch. Zwei Stunden später weiss man: Es ist mit diesem Eingang ein bisschen wie mit dem beschwerlichen, steinigen Weg, der in den Himmel führt. Tatsächlich ist es ein himmlischer Genuss, in der «Alten Post» im St. Galler Klosterviertel zu tafeln. Oder doch ein höllisches Vergnügen? So einfach ist es doch nicht, soll es auch nicht sein. Gastgeber Alexander Zimmermann spricht von einem Spagat, von einer traditionellen Küche, die aber auch ihre flippige Seite habe. Unter dem Motto: «Altes neu gedacht».

Die «Alte Post» ist einer dieser wunderbaren Orte, die die St. Galler Erststock-Gastronomie zum Leuchten bringen. Eine kleine Stube mit dunklen Holzwänden, Holzboden und heller Decke mit dunklen Balken, schwere Holztische, die einen zuraunen: Bleib, so lange du willst! Zur eigentlichen Stube kommt einen Stock höher eine zweite. Und im Sommer auf der Gasse ein zauberhaftes Gartenrestaurant – ein Grund mehr, sich auf wärmere Tage zu freuen.

«Kleinste Küche der Stadt»

Hier also wirtin Cornelia und Alexander Zimmermann nun im elften Jahr. Mit spürbarer Lust und Engagement. Zimmermann nennt sein Reich «die kleinste Küche der Stadt». Aber er klagt nicht, sondern erläutert, was das heisst: Eine eher kleine Karte wird ergänzt mit Empfehlungen je nach Tagesangebot (auch ein eigentlicher Kühlraum fehlt) und dem Überraschungsmenu.

Dass hier ein kluger Kopf mit kulinarischem Flair am Werk ist, zeigt sich gerade bei dieser «eher kleinen Karte»: Drei Klassiker enthält sie (Bratwurst, Kalbsleber bzw. -geschnetztes jeweils mit Rösti, 21.80 bzw. 37.–) sowie fünf weitere Hauptgerichte – doch selbst da drängt sich das Bonmot von der Qual der Wahl auf. Ein Brasato in Barolo mit Limonenpolenta und Gemüse-Peperonata (36.–)? Eine mit Gänseleber gefüllte Wachtel aus dem Ofen an Portweinjus mit Apfelrotkraut und Gemüseallerlei (42.–)? Oder Emmentaler Kalbssteak und südafrikanische Scampi mit Steinpilzsauce und Mango-Chilidip und Tagliolini (47.–)? Oh la la!

Schöne Überraschung

Und so kommt es denn, wie es kommen muss: Wir überlassen uns beidseits des Tisches Zimmermanns Phantasie, sprich dem Überraschungsmenu (3 Gänge 68.–, 4 Gänge 74.–, 5 Gänge 82.–; Komplett-Variante mit Getränken 110.–, 120.– bzw. 130.–). Und bereuen es nicht. Das Carpaccio kommt mit der genau richtigen zurückhaltenden Dosierung Trüffelöl daher, die auch Nicht-Trüffelfans schwärmen lässt. Der Hauptgang ist ein zauberhaftes Duo vom Lamm und vom Kalb mit Kartoffelstock und Gemüse. Der dritte Gang (Anweisung: nicht süß) ein wunderbarer garnierter Käseteller mit Birnbrot. Die Weinkarte besticht vor allem mit einer fast endlosen Österreich-Abteilung.

Unser Eindruck: Die «Alte Post» ist grandiose Erststock- und Weinstuben-Ambiance mit einer bezaubernden Lust-Küche und ebenso fachkundiger wie familiärer Gästebetreuung.

Beda Hanimann

Alte Post, St. Gallen Gallusstr. 4, Cornelia und Alexander Zimmermann, Tel. 071 222 66 01
info@apost.ch www.apost.ch Öffnungszeiten: So und Mo Ruhetag Karte: A-la-carte-
Hauptgerichte 21.80 bis 47.–