

Speisekarte

Kalte Vorspeisen:

Blattsalate der Saison mit Hausdressing
und gerösteten Kernen 9.80

Gemischte Salate mit Kürbiskernöldressing 9.80

Entenleberterrine mit Quittenchutney,
und schönem Salatbouquet 24.50

Suppen:

Tagessuppe 9.80

Rieslingschaumsuppe mit St.Galler Klosterkäse 10.50

Warme Vorspeisen oder als Hauptgericht:

Brasatoravioli an brauner Butter mit eingelegten Tomaten,
schwarzen Oliven und Rosmarin 19.80/28.50

Hauptgerichte:

Zanderfilet auf der Hautseite gebraten mit Limonen-Olivenöl,
Gewürzratatouille und Thymian- Bratkartoffeln 39.00

Schottisches **Angus Rindsfilet** vom Lavasteingrill
an Portweinjus mit Chilirisotto und Marktgemüse 47.00

Kaninchenragout (CH) „ Tessiner Art „
mit Gemüse und Limonenpolenta 36.00

Kalbssteak (CH) und Bärenkrebsschwanz
auf Kartoffel-Gemüsecurry mit Parfumreis 44.00

Typisch Alte Post:

St. Galler Bratwurst mit Zwiebelsauce und knuspriger Rösti	21.80
Kalbsleberstreifen (CH) nach Art des Chefs mit knuspriger Rösti	37.00
Kalbsgeschnetzeltes (CH) an feiner Pilzrahmsauce mit knuspriger Rösti	37.00

1. Stock Beiz Menü:

Rieslingschaumsuppe mit St. Galler Klosterkäse	
Kalbsgeschnetzeltes (CH) „Zürcher Art“, mit knuspriger Rösti	
Sidämanteli (Crema Catelana) mit frischen Früchten	52.00

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

Desserts:

Marillenknödel (15 Min.) mit Caramelglace 12.50

Warme Honigkirschen mit Vanilleglace 10.50

Sidämänteli (Crema Catelana) nach Art des Hauses
mit frischen Früchten 9.80

Kleine **Käsevariation vom Kündig** mit Birebrot 14.50

Hausgemachte **Glaces** oder **Sorbets** pro Kugel 4.00

Passend zu unseren Desserts empfehlen wir:

Glas **Gewürztraminer** (1 dl.) 2008 8.50

Viel Fruchtcharme und Geschmeidigkeit

Ein Hauch von Exotik , Holunder, Lychee gepaart mit toller Würzigkeit

Glas (5 cl.) The **Hammer** Port Finest Reserve 9.80