

Speisekarte

Kalte Vorspeisen:

Blattsalate der Saison mit Hausdressing
und gerösteten Kernen 10.50

Gemischte Salate mit Kürbiskernöldressing 11.50

Gänseleberterrine mit Quitten-Apfelchutney
und getoastetem Weissbrot 24.50/39.80

Hirschcarpaccio (Ö) mit eingelegten Eierschwämmli
nativem Olivenöl & Birnenbalsamico 22.50/36.50

Suppen:

Rieslingschaumsuppe mit St. Galler Klosterkäse 11.80

Pastinaken-Birnenschaumsuppe mit Gorgonzola 12.80

Warme Vorspeisen oder als Hauptgericht:

Kürbis-Salsiccia Tortelloni mit Datteln-Orangenchutney 21.80/36.50

Marronitagliolini mit kleinem Wildschweinragout (Ö)
und gehobelter Belper Knolle 21.80/34.50

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

Hauptgerichte:

Hausgemachter **Hackbraten** (Kalb, Rind CH/IRL) „Grossmutter Art“
mit Kartoffelpürée und Marktgemüse 39.80

Hirschfilet (Ö/EU) im Ofen gebraten mit Preiselbeer-Zitronengrasjus
mit Mohnspätzli & Apfelrotkraut 45.00

Gebratener **Rochenflügel** (Frankreich) an feiner Champagnersauce
mit Kapernfrüchten & Pfefferminz-Erbсенrisotto 42.00

Rehrücken (Ö/EU) mit Schokoladensalz an feinem Portweinjus
mit Kürbispürée & Veltliner-Rahmsauerkraut 52.00

Typisch Alte Post:

St. Galler Bratwurst mit Zwiebelsauce &
knuspriger Röstli 23.80

Kalbsleberstreifen (CH) nach Art des Chefs mit
knuspriger Röstli 39.80

Kalbsgeschnetzeltes (CH) an feiner Pilzrahmsauce mit
knuspriger Röstli 39.80

Kleine Feinigkeiten – Grosses Glück!

Die Zeit der kleinen Häppchen... (St.Galler Tapas)

5 kleine, feine, typische Gerichte aus unserer Frischmarktküche 79.00

7 kleine, feine, typische Gerichte aus unserer Frischmarktküche 89.00

10 kleine, feine, typische Gerichte aus unserer Frischmarktküche 99.00

Kann nur Tischweise bestellt werden.

Desserts:

Schokoladenkuchen mit Tamarinden-Bananenkompott 13.80
und hausgemachtem Sauerrahmglace

Appenzeller-Biberfladenparfait mit eingelegten Dörripflaumen 12.80

Sidämänteli (Crema Catalana) nach Art des Hauses mit frischen Früchten 10.80

Käsevariation mit Birebrot & Feigen Senf 15.80

Appenzeller Käse von **Jürg Schmidhauser** (Muolen) 12.50
mit hausgemachtem Chutney & Birebrot

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

Passend zu unseren Desserts empfehlen wir:

Glas (5 cl.) **Late Harvest** 2013 Sauvignon Blanc 6.50

Viel Fruchtcharme und Geschmeidigkeit

Ein Hauch von Exotic, Holunder, Lychee gepaart mit toller Würzigkeit und Säure!

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

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.