

Galamenü zum Jahreswechsel 2018/2019
in der Alten Post, St.Gallen

Begrüssungsapero

Dreierlei Tatar

Jakobsmuschel / Thunfisch / Lachs

mit gebackenen Kalbsmilken

Riesling Strasser Weinberge 2013 aus der Doppelmagnum

Schaumsuppe von Gewürztraminer & Gänseleber

mit Ananassorbet

Grüner Veltliner Steinbergen 2012, Julius Klein aus der Magnum

Randen- & Selleriepürée

mit südafrikanischem Scampi & Limettenschaum

Heilbuttfilet an Champagnerschaumsauce

mit Saiblingskaviar auf Kartoffel- Wurzelgemüse

Champagner Goutorbe Millesime 2009

oder

Kalbsfilet mit Morchelsauce

Erbsenravioli & Erbsen

Zweigelt die Leidenschaft 20103 Martin Arndorfer aus der 6 lt. Flasche

Feine Käseauswahl vom Kündig mit Fruchtebrot von der Bäckerei Füger

Süßes Finale

Riesling Auslese Falkenberg 2005, Markus Molitor

158.- Menü mit Begrüssungsapero

198.- inkl. Begrüssungsapero & Weinbegleitung aus Grossflaschen