

Speisekarte

Kalte Vorspeisen:

Blattsalate der Saison mit Hausdressing
und gerösteten Kernen 10.50

Gemischte Salate mit Kürbiskernöldressing 11.50

Balik Lachsvariation mit Dill , Sour Cream, Gurke
und getoastetem Weissbrot 24.50/36.80

Suppen:

Rieslingschaumsuppe mit St. Galler Klosterkäse 11.80

Karotten-Ingwerschaumsuppe
mit chilenischen Crevetten 12.80

Warme Vorspeisen oder als **Hauptgericht:**

Osso Bucco Ravioli an brauner Butter
mit Salbei und schwarzen Oliven 21.80/36.50

Hauptgerichte:

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

in Syrahjus geschmorte **Kalbsbäggli** (CH)
mit Quarkspätzli und Gemüse vom Markt 45.00

Zanderfilet in Olivenöl gebraten
mit Meerrettichkartoffelstock & Marktgemüse 42.00

Rindsfiletsteak vom Grill mit fermentiertem Pfeffer
mit mediterranem Risotto & Gemüse 54.00

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

1. Stock Beiz Menü:

Rieslingschaumsuppe mit St. Galler Klosterkäse

Kalbsgeschnetzeltes (CH) an feiner Pilzrahmsauce mit
knuspriger Röstli

Sidämanteli (Crema Catalana) nach Art des Hauses
mit frischen Früchten 59.80

Desserts:

Tiramisu mit frischen Früchten 11.50

Schokoladenprofitaroles mit Sauerrahmglace & Himbeersauce 13.80

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)
mit hausgemachtem Chutney & Birebrot 12.50

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

Passend zu unseren Desserts empfehlen wir:

Glas (1 dl.) **Gewürztraminer Auslese** 2015, Weingut Klein 8.50

Viel Fruchtcharme und frische!

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

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