

# Speisekarte

## Kalte Vorspeisen:

**Blattsalate** der Saison mit Hausdressing  
und gerösteten Kernen 9.80

**Gemischte Salate** mit Kürbiskernöldressing 10.80

**Rindsfiletcarpaccio** (CH) mit nativem Olivenöl,  
Birnen-Randenchutney und Parmesanspänen 22.80/37.00

Geräucherter **Alaska-Wildlachs** von Degonda  
mit Diepoldsauer Grünspargel & Wasabimayonnaise 24.50/39.80

## Suppen:

Weisse **Donauspargelschaumsuppe** mit  
Parmaschinken & Brotcroutons 12.50

**Rieslingschaumsuppe** mit St. Galler Klosterkäse 11.50

## Warme Vorspeisen oder als Hauptgericht:

**Brasatoravioli** mit Karottenchutney & fermentiertem Knoblauch 19.80/28.50

**Spargeltortelloni** mit lauwarmem Tomatenragout 19.80/28.50

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

## Hauptgerichte:

Hausgemachter **Hackbraten** (Kalb, Rind CH/IRL) an Cognac- Morchelrahmsauce  
mit Tagliolini & Frühlingsgemüse 39.80

In Malzbier geschmorte **Schweinebaggen** (CH)  
mit Bärlauchspätzli & Frühlingsgemüse 38.00

Gebratener **Baby Seeteufel** mit nativem Olivenöl und  
lauwarmem Grillgemüsesalat mit frischen Kräutern & Büffelmozzarella 45.00

Swiss Prim **Schweinskotlett** vom Grill mit Baumnusskruste  
und Zitronengras-Spargelrisotto 39.00

## Typisch Alte Post:

**St. Galler Bratwurst** mit Zwiebelsauce &  
knuspriger Röstli 23.80

**Kalbsleberstreifen** (CH) nach Art des Chefs mit  
knuspriger Röstli 39.00

**Kalbsgeschnetzeltes** (CH) an feiner Pilzrahmsauce mit  
knuspriger Röstli 39.00

## 1. Stock Beiz Menü:

**Rieslingschaumsuppe** mit St. Galler Klosterkäse  
\*\*\*\*\*

**Kalbsgeschnetzeltes** (CH) an Pilzrahmsauce  
mit knuspriger Röstli  
\*\*\*\*\*

**Sidämänteli** (Crema Catalana) nach Art des Hauses  
mit frischen Früchten 59.00

## Desserts:

**Hausgemachtes Sauerrahmglace** mit Himbeersauce 9.80

**Rosmarin-Panna Cotta** mit Spargel-Erdbeersalat 12.80

**Sidämänteli** (Crema Catalana) nach Art des Hauses mit frischen Früchten 10.50

**Käsevariation** mit Birebrot & Feigen Senf 15.80

**Appenzeller Käse** von **Jürg Schmidhauser** (Muolen)  
mit hausgemachtem Chutney & Birebrot 11.50

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.