

*Galamenü zum Jahreswechsel 2017/2018  
in der Alten Post, St.Gallen*

**Begrüssungsapero**

**Isländisches Saiblings-Carpaccio  
mit Saiblingskaviar (Ö), Gurke, Dill & Sour Cream**  
*Sauvignon Blanc 2016/Irene Grünenfelder*

**Schwarzwurzelschaumsuppe mit  
gebackener Wachtelkirsche**

**Tagliolini  
mit frisch gehobeltem weissen Trüffel**  
*( zusätzlich am Tisch gehobelt- pro Gramm-10.00)*  
*Herrenhof Lamprecht-Gemischter Satz Schrammelberg Alter Weingarten 2015*

**Ananassorbet**

**Handgeangeltes Wolfsbarschfilet aus Portugal  
mit Rande & Meerrettich-Kartoffelstock**

oder

**Pyrenäen Milchlamm im Ofen gebraten  
mit Eschalottenkonfit , hausgemachten Gnocchi & Gemüse**  
*Zweigelt die Leidenschaft 2010 Martin Arndorfer aus der 6 lt. Flasche*

**Feine Käseauswahl vom Kündig mit Fruchtbrot von der Bäckerei Füger**  
*Strohwein Merlot 2015 Julius Klein*

**Kleines süsses Finale**

**165.- Menü mit Begrüssungsapero  
45.- inkl. Wasser, Bier, Cafe, Weinbegleitung**