



WIRTSCHAFT ZUR ALten POST

Leidenschaft, Frische, Genuss.

Mit den Wurzeln in der Wirtschaft zur Alten Post und dem innovativen Konzept von

Bratwurst & Bowls St.Gallen bringen wir Genusskultur auf ein neues Level.

Unsere Cateringkreationen entstehen aus marktfrischen Zutaten, die mit Leidenschaft und über 23 Jahren Erfahrung zu einzigartigen kulinarischen Erlebnissen geformt werden.

Ob elegante Events oder herzliche Zusammenkünfte – bei uns verschmelzen Passion und Handwerk zu unvergesslichen Genussmomenten.

Unsere Menüvorschläge

ab 10 Personen

Apero

Grissini & Oliven	3.00
Eingelegte marinierte Gemüse, Chäsbröckli	7.80
St. Galler Olmabratwurst	5.00
Currywurst mit feiner hausgemachter Currysauce	6.00
Nachos mit zweierlei Dips (Guacamole, Tomaten-Chilidip)	5.50

Vorspeisen

Schöne Blattsalate mit Balsamico- oder Hausdressing	7.00
Burrata mit frischem Basilikum, Tomatenragout und Limonenöl	10.00
Rieslingschaumsuppe mit St. Galler Klosterkäse	8.50
Ratatouilleschaumsuppe mit Chorizochips und Jungzwiebel	8.00

Hauptgänge

Ofen-Fleischkäse mit feinem Kartoffelsalat und St. Galler Bürlì	22.50
Ghackets mit Hörnli und Apfelmus	21.50
Appenzeller Siedwurscht mit Chäshörnli und Röstzwiebel	27.50
Chili con Carne	19.80
Hausgemachter Hackbraten «Grossmutter Art» mit Quarkspätzli und Gemüse der Saison	32.00
Swiss Prim Schweinsrack mit Honig-Rosmarin-Kruste	34.00
Taleggio-Risotto und Ratatouille	



WIRTSCHAFT ZUR ALten POST

Wunderbar zarter Kalbsschulterbraten	35.00
mit Senfpolenta und gebratenem Ofengemüse	
Kalbstafelspitz «sous-vide» gegart mit Tomatenvinaigrette	37.00
Limonenöl-Kartoffelstock und Blattspinat	
Schweinskinnbaggen in Quöllfrisch Bier geschmort	29.50
mit hausgemachtem Kartoffelpüree und Gemüse	
Poulet-Stroganoff mit Creme Frâiche	34.00
und hausgemachten Quarkspätzli	
Maispoulardenbrust aus dem Ofen	35.00
mit gebratenem japanischem Sushi-Reis und gedämpftem Gemüse	
Kalbsfrikassee an feiner Weissweinsauce	35.00
mit Speck & Champignons und Pilav-Gemüsereis	
Brasato in Barolo	32.00
mit feinem Rosmarin-Senfpolenta und geröstetem Ofengemüse	

Desserts

Gebrannte Creme mit Meringues	8.00
Tiramisu Schnitte mit Früchten	7.50
Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace	10.50
Schokoladen Profiteroles mit frischen Früchten	8.50

Selbstverständlich können wir auf Wunsch auch ein individuelles Angebot auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt offerieren.

Service & Transport

Anlassverantwortlicher	pro Stunde 55.00
Service- oder Küchenmitarbeiter	pro Stunde 45.00
Anlieferung – Transport pauschal	55.00

Storno

0 - 4 Tage vorher	100% der Auftragssumme
4 - 7 Tage vorher	50% der Auftragssumme
7 - 10 Tage vorher	25% der Auftragssumme

Preise exkl. 8.1% MWST