

TOP TEN



DIE BESTEN «PÖSTLI»

Meist sind sie klein und unauffällig – die Restaurants Post. Und oft ist es die rustikale Ambiance, die sie so beliebt macht. In welchen Lokalen **KULINARISCH DIE POST ABGEHT**, verraten «al dente» und GaultMillau.

REHFILET AN SCHOGGI-SAUCE → In der «Alten Post» wird neu aufgekocht



POST BÖZEN AG

Das Restaurant wird bereits in der siebten Generation von der Familie Heuberger geführt. Und der Betrieb im Fricktal ist beliebt: für gemütliche Diners mit vorwiegend regionalen Produkten, aber auch für Geschäfts-, Familienanlässe – und natürlich Hochzeiten. Zum Restaurant gehört auch das Weingut Heuberger. Hier können schöne Tropfen aus dem Fricktal degustiert werden.

Hauptstrasse 90, 5076 Bözen

Tel. 062 - 876 11 39, www.post-boezen.ch

Geschlossen: Montag und 1. Sonntag im Monat



ALTE POST VOLKETSWIL ZH

Im Laufe von sechs Jahren haben Marianne und Fredy Affeltranger die «Alte Post» gründlich renoviert. Wohl auch deshalb sind die Preise etwas happig. Dafür ist gepflegte Gastronomie garantiert. Wie beim Hummermenü: Hummerterrine auf Spargelsalat, das Fleisch einer Hummerschere an Béarnaise, Hummersuppe, Hummer-Gemüse-Gratin und natürlich ein halber Hummer.



Brugglenstrasse 1, 8604 Volketswil

Tel. 043 - 444 92 92, www.altepost-volketswil.ch

Geschlossen: Samstag bis 18 Uhr, Sonntag, Montag



POST EB NAT-KAPPEL SG

Die Familie Sourvinns-Hallenstein ist unermüdlich. Aristo ist begeisterter Gastgeber. Seine Frau Judith verwöhnt die Gäste am Herd. Bereits legendär sind ihre Amuse-Bouches. Darauf folgen zum Beispiel Schwarzwurzelsuppe mit geräucherter Seeforelle, Heilbutt und Wildfang-crevette aus dem Fencheldampf, Toggenburger Reh mit Schoggisauce! Es empfiehlt sich, möglichst viel zu kosten!



Beim Bahnhof, 9642 Ebnat-Kappel

Tel. 071 - 993 17 72, geschlossen: Sonntag,

Montag, Mitte Juli bis Mitte August

Biologisch abbaubar.



SCHWEIZER FLEISCH

Alles andere ist Beilage.