

WEINKARTE GASTHAUS ZUR POST SATTEL

FLASCHENWEINE	37.5 cl	75 cl
Weissweine		
Wagner Chardonnay, KÜMIN Weinbau Freienbach, Schwyz, CH		58.00
Chasselas District Aigle DOC « Hedonix », Bernard Cavé, Ollon, Waadt, CH		49.00
Dézaley Grand Cru AOC, Domaine Bovy, Chexbres, Waadt, CH		62.00
Bianco di Merlot Ticino Albino, Carlevaro di Chiodi, Bellinzona, Tessin, CH		58.00
Jeninser Pinot Blanc Barrique, « Sélection Kulinaria », Jürg Obrecht, Jenins, CH		59.00
Petite Arvine Plaisir, Cave du Renaissance, Wallis, CH		58.00
Arneis, Langhe DOCG, Bruna Grimaldi, Piemont, Italien		56.00
Grüner Veltliner Handwerk, Kremstal, Weingut Stagard, Österreich		58.00
Roséwein		
Œil de Perdrix de Neuchâtel, Château d'Auvernier, CH	28.50	58.00
SCHAUMWEINE		
Prosecco Extra Dry, Col di Rocca, Valdobbiadene/Conegliano DOCG, Italien	1 dl 8.00	75 cl 58.00
Osecco, Jürg Obrecht-Jenins, Graubünden, CH		58.00
Champagne Brut Cordon Bleu, de Venoge, FR		92.00
Rotweine		
Trio Classico, KÜMIN Weinbau Freienbach, Schwyz, CH		62.00
Pinot Noir District Aigle AOC Hedonix, Bernard Cavé, Ollon, Waadt, CH		51.00
Aigle Rouge Pinot Noir Chapelle, Bernard Cavé, Ollon, Waadt, CH	28.50	56.00
Jeninser Pinot Noir Barrique, Sélection Kulinaria, Jürg Obrecht-Jenins, CH	33.00	66.00
Merlot del Ticino Tre Terre, Chiodi, Ascona, CH		56.00
Mathier's OPTIMO Cuvée, A & D. Mathier, Salgesch, Wallis, CH		61.00
Humagne Rouge Plaisir, Cave Renaissance, Wallis, CH		58.00
Ripasso Superiore della Valpolicella Pegrandi, Alberto Vaona, Veneto, Italien		58.00
Amarone Classico della Valpolicella Paverno, Alberto Vaona, Veneto, Italien	36.50	69.00
Barolo DOCG « Camilla » Bruna Grimaldi, Piemont, Italien		71.00
Emilio Primo Rosso, Terre di Marchesato, Bolgheri, Toscana, Italien	29.00	
Primitivo Cubardi, Salento IGT, Schola Sarmenti, Italien		58.00
Querfeldein Cuvée, Weingut Kolfok, Burgenland, Oesterreich		61.00
Rioja Crianza SPES, Bodegas Loa, Spanien		58.00
Private Collection Tinto, Casal da Coelheira, Tejo DOC, Portugal		56.00
MYTHOS, Casal de Coelheira, Tejo DOC, Portugal		68.00
Unser Hauswein:		
2019 Pelofino, Toscana IGT, Fattoria Le Pupille	1 dl 7.50	75 cl 54.00
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot		
<i>Rubinrote Farbe. In der Nase fruchtige Noten von Kirschenkompott und Bananen. Am Gaumen gute Fülle, geschliffenen Tanninen. Im Abgang saftiger Schmelz mit feinem Fluss. Passt ideal zu alle Pasta Gerichten, Eintopf Tannine. Dieser Wein ist das Fundament des Weinguts.</i>		

