

# Schweiz

---

## *Weiss*

*75 cl*

Fendant AOC Valais « Les Murettes » Maison Gilliard, Sion	2018	44.00
Humagne Blanche AOC Valais Clos Château Ravire, Veyras	2017	51.00
Yvorne AOC Chablais Grand Cru Château Maison Blanche	2018	52.00
Sauvignon Blanc AOC Schaffhausen « Aagne » Stefan Gysel, Hallau	2018	52.00

## *Rot*

*75 cl*

Jubiläumswein « 44 Jahre Pöstli » Cuvée AOC Valais Humagne Rouge, Diolinoir, Pinot Noir, Cornalin, Syrah Riem, Daepf, Kiesen	2018	48.00
Yvorne AOC Chablais Grand Cru Château Maison Blanche	2015	53.00
Maienfelder Pinot Noir « Bündnerbanner » Rutishauser, Maienfeld	2017	49.00

# Frankreich

---

## *Bourgogne*

*75 cl*

Pommard AC Vieilles Vignes Capuano-Ferreri & Fils Santenay, Côte d'Or	2015	62.00
--	------	-------

## *Côtes Du Rhône*

Châteauneuf-du-Pape AC « Cuvée Classique » Domaine de Nalys	2014	58.00
---	------	-------

## *Bordeaux*

Château Pédesclaux Pauillac	2012	74.00
--------------------------------	------	-------

Château Phélan Ségur Saint-Estèphe	2011	82.00
---------------------------------------	------	-------

## *Champagne*

Moët & Chandon Épernay		83.00
---------------------------	--	-------

# Italien

---

## *Veneto*

*10 cl*

*75 cl*

Amarone DOCG  
Corteforte, Valpolicella

2012

76.00

Prosecco DOC (Schaumwein)  
Cuvée storica  
Cinzano

7.00

43.00

## *Puglia*

Negroamaro Salento IGP  
« Notte rossa »  
O. S. M. San Marzano

2018

7.00

43.00

## *Piemonte*

Barolo DOCG  
« Arione »  
Gigi Rosso

2014

63.00

Vino rosso d'Italia  
« Bruma Rossa » Barbera  
Castel Boglione

7.50

47.00

## *Toscana*

Brunello di Montalcino DOCG  
Luca Brunelli

2013

62.00

# Spanien

---

## *Rioja* *10 cl*      *75 cl*

« Coto de Imaz » Reserva 2014 49.00  
Tempranillo  
El Coto, Oyón

« Baron de Ley » Reserva 2015 7.50 47.00  
Tempranillo  
Mendavia, Imas

## *Ribera del Duero*

« Valduero » Crianza 2015 57.00  
Tempranillo  
Gumiel de Mercado

# Portugal

---

## *Alentejo* *10 cl*      *75 cl*

« Ramos » Reserva 2016/2017 45.00  
Trincadeira, Syrah, Aragonez  
J. Portugal Ramos Vinhos, Estremoz

# Offene Weine

---

<i>Weiss</i>	<i>1 dl</i>	<i>2 dl</i>	<i>3 dl</i>	<i>5 dl</i>
Fendant de Saillon	4.20	8.40	12.60	20.00
Belletruche Mont sur Rolle	4.30	8.60	12.90	20.50
Johannisberg	4.50	9.00	13.50	21.50
Epresses	4.70	9.40	14.10	22.50
Gespritzter Weisswein		5.00		

## *Rot*

Jubiläumswein « 40 Jahre Pöstli »				
Pinot Noir du Valais AOC	5.50	11.00	16.50	25.00
Gamay Romand	4.20	8.40	12.60	20.00
Dôle du Valais	4.50	9.00	13.50	21.50
Baron de Ley (E)	7.50	15.00	22.50	37.50
Negroamaro (I)	7.00	14.00	21.00	35.00
Bruma Rossa (I)	7.50	15.00	22.50	37.50

## *Rosé*

Oeil de Perdrix du Valais AOC	4.50	9.00	13.50	21.50
-------------------------------	------	------	-------	-------

---

## Aperitifs

	Vol.-%	4 cl
--	--------	------

---

Cynar	16.5	7.00
Campari	23	7.00
Vermouth weiss / rot	15	6.00
Appenzeller	29	6.00
Pernod	40	7.00
Ramazotti	30	6.00

## Liqueurs

---

Grand Marnier (2 cl)	40	7.00
Cointreau (2 cl)	40	7.00
Baileys	17	7.00
Amaretto	28	7.00

---

## Grappe

	Vol.-%	2 cl
--	--------	------

---

La grappa di Moscato	42	8.00
La grappa di Barbera	42	8.00
Traubentrester vom Grabserberg	41	5.50
Grappo Ticino Merlot im Barrique	40	9.50

# Spirituosen

	<i>Vol.-%</i>	<i>2 cl</i>	<i>4 cl</i>
Bätzi	50	4.50	
Kräuter	42	4.50	
Zwetschgen	40	4.50	
Gravensteiner, Pflümli	43	5.50	
Kirsch, Wacholder	40	5.50	
Marc, Traubentrester	41	5.50	
Rum	37.5	5.50	
Fernet Branca	39	5.50	
Wilde Himbeere	40	8.50	
Enzian	43	7.50	
Kümmel/Bätzi (2cl/2cl)	20/50		8.50
Calvados	40	7.50	
Williams, Quitte	41	8.00	
Abricotine Morand	43	8.50	
Alte Zwetschge	42	7.50	
Rémy Martin	40	7.50	
Glenfiddich	40		11.00
Vodka / Gin (Bombay Sapphire)	40/37.5		7.00
Diverse Longdrinks			10.00
<b>Gunzwiler Edelbrände von Urs Hecht</b>			
Berner Rosenapfelbrand im Barrique	40	9.50	
Grappo Ticino Merlot im Barrique	40	9.50	
Vieille Abricots im Barrique	40	9.50	
Vieille Prune im Barrique	40	9.50	
Vieille Williams im Barrique	40	9.50	

# Bier

## Appenzeller Quöllfrisch hell im Offenausschank

Mini / Mini Panaché	2 dl	3.50
Stange, Becher, Rugeli, Panaché	3 dl	4.40
Grosses / Grosses Panaché	5 dl	5.80

## Spezialbiere der Brauerei Locher, Appenzell

Flasche Weissbier	5 dl	6.00
Flasche Quöllfrisch Naturtrüb	3.3 dl	4.60
Flasche Quöllfrisch hell	5 dl	5.80
Flasche Sonnwendig Alkoholfrei	3.3 dl	4.60
Flasche Schwarzer Kristall (dunkles Starkbier)	3.3 dl	4.60

# Warme Getränke

---

Kaffee Creme / Espresso		4.40
Kaffee Creme / Espresso mit Glas Hasliwasser		4.80
Doppelter Espresso		6.60
Milchkaffee		4.40
Kaffee Hag		4.40
Cappuccino		4.90
Latte Macchiato		5.50
Cheli mit Bätzi, Zwetschgen, Kräuter		5.50
Tee Creme oder Citron		4.40
Tee Rum	2 cl	7.00
Milch	2 dl	3.40
	3 dl	4.40
	5 dl	5.40
Ovomaltine / Schokolade	2 dl	4.40
Kaffee oder Schokolade mit Schlagrahm		5.40
„Hüüscaffee“ Kaffee Pöstli		7.00
Coretto Grappa		6.40
Glühwein		6.60
Punsch: Orange, Rum, Apfel (alle ohne Alkohol)		4.40

# Kalte Getränke

---

Tafelwasser mit / ohne Kohlensäure	2 dl	3.40
	3 dl	4.40
	5 dl	5.40
	1 l	8.50
Cola, Citro, Orange, Schorle, Rivella, Eistee	2 dl	3.40
	3 dl	4.40
	5 dl	5.40
	1.5 l	12.00
Fläschli Cola, Cola Zero, Rivella Rot / Blau	3.3 dl	4.70
Fläschli Schweppes Bitter Lemon / Tonic	2 dl	4.50
Fläschli San Bitter	1 dl	4.50
Granini Orangensaft	2 dl	4.70
Granini Tomatensaft	2 dl	4.70
Ramseier Apfelwein ohne / mit Alkohol (4 Vol.-%)	49 cl	5.80

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MWST