

# Unsere Weinphilosophie

## Regional – biologisch - höchste Qualität

Wir kaufen unsere Lebensmittel regional, zum Teil direkt ab Hof und, wenn immer möglich, biologisch ein und setzen auf höchste Qualität.

Um die Philosophie auch in unserer Weinkarte weiterziehen zu können, stellen wir daher die Gewächse aus lokaler, biologischer und biodynamischer Landwirtschaft in den Vordergrund.

## biologisch oder biodynamisch?

### Biologischer Weinbau

Es wird auf Kunstdünger und synthetische Spritzmittel verzichtet. Die Rebzeilen werden mit Pflanzen begrünt, die im Sommer und Herbst als Rebstock-Stoffdünger verwendet werden. Der Winzer kräftigt die Reben, indem er Pflanzenextrakte wie etwa Brennesselbrühe spritzt. Man strebt zudem einen ökonomischen Wasserverbrauch an, schwefelt wenig und verwendet Trester und Hefereste als Dünger. Schliesslich werden in Bioweinen keine künstliche Schönungsmittel verwendet.

### Biodynamischer Weinbau

Wer nun gar biologisch-dynamischen Weinbau betreibt, geht noch einige Schritte weiter. Der wichtigste Unterschied besteht darin, dass der Weinberg als lebendiger Organismus definiert und so gepflegt wird, dass er sich selbst erhält. Der Tages- und Jahreszeitenrhythmus beruht dabei auf kosmischen Kreisläufen. Das heisst, biodynamische Pflanzenstärkungsmittel sowie Kompost-Präparate werden zu ganz bestimmten Zeiten im Weinberg ausgebracht. Die Produzenten dürfen zudem in bestimmten Mengen die sogenannte Bordeaux-Brühe (Kupfer) sowie Schwefel einsetzen, um den echten und falschen Mehltau zu bekämpfen. Konventionelle Agrochemikalien und Düngemittel sind dagegen nicht erlaubt.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Stöbern und Entdecken und beraten Sie bei Fragen mit Freude!



Biologischer Weinbau



Biodynamischer Weinbau

## Alle Weine im «Offenausschank»

Wir arbeiten mit dem Coravin™ Model Two, mit dem Sie die Freiheit haben, aus jeder Flasche, zu jeder Zeit ein Glas Wein zu geniessen. Es schützt den Wein vor Oxidation, dank Coravin's eigener Technologie, die es ermöglicht, Wein auszuschenken, ohne den Korken zu ziehen.

# RESTAURANT BÄREN

Feines Essen Festlicher Saal Frische Luft

## Schaumwein

**Fritz Müller** 75cl 46.00  
Guido Walter & Jürgen Hofmann,  
Reinhessen, Deutschland  
*Perlen-unkompliziert-Hip*

**Prosecco Superiore Brut Asolo DOCG** 75cl 46.00  
Venegazzu Loredan Gasparini,  
Veneto, Italien  
*Prickeln-Blüten-Leben*

**Appenzeller Schaumwein** 75cl 61.00  
Pinot Noir 2016 10cl 9.50  
Weingut Schmid-Wetli, Berneck SG  
*Waldbeeren-spritzig-Tradition*

## Süsswein

**Süss AOC**  37.5cl 68.00  
Riesling x Sylvaner 2018 5cl 10.50  
Marco Casanova, Walenstadt SG  
*Ausgewogen-lebendig-Natur*

**Pinot Noir 19.01.2016** 37.5cl 75.00  
Weinkellerei Haubensak,  
Altstätten SG 5cl 11.50  
*Süss-Blumen-Frische*

## Weisswein

### Ostschweiz

**Appenzeller Landsgmendwy** 75cl 46.00  
Riesling x Sylvaner 2018 10cl 7.00  
Weingut Schmid-Wetli, Berneck SG  
*Zitrusfrüchte-Muskat-Heimspiel*

**Chardonnay Forstwein 2018** 75cl 57.00  
Weinkellerei Haubensak,  
Altstätten SG 10cl 9.00  
*Obst-Mineralien-Frische*

**Truttiker Pinot Blanc barrique** 70cl 59.00  
AOC 2018 10cl 9.00  
Familie Zahner, Truttikon ZH  
*Zartheit-Frische-Rasse*

**Chardonnay Seemühle 2016**  75cl 66.00  
Marco Casanova, Walenstadt SG 10cl 10.00  
*Fruchtig-überzeugend-komplex*

**Wynegg Sauvignon Soyhières 2017**  75cl 67.00  
Marco Casanova, Walenstadt SG 10cl 10.50  
*Körper-Exotik-Holz*

# RESTAURANT BÄREN

Feines Essen Festlicher Saal Frische Luft


## Drei-Seen-Land

«Kuckuckswein» Chasselas 2017 75cl 49.00  
Traubengut: Bielersee 10cl 7.50  
ausgebaut von Marco Casanova,  
Walenstadt SG  
*Grüner Apfel-Pfirsich-Frische*

Pinot gris «orange» AOC 2017  75cl 84.00  
Anne-Claire Schott, 10cl 13.00  
Twann, Bielersee BE  
*Naturwein-Wild-Orange*

## Österreich

Grüner Veltliner Federspiel 2018 75cl 55.00  
Johann Donabaum, Spitz, Wachau 10cl 8.50  
*Andrea Böhler-Mango-Wiesenkräuter*

Heideboden Weiss 2015 75cl 57.00  
Weissburgunder-Chardonnay-Neuburger 10cl 9.00  
Winzerhof Allacher,   
Möchhof, Neusiedlersee  
*Kompott-Blüten-Histaminfrei*

Timotheus 2013  75cl 67.00  
Grüner Veltliner-Weisser Burgunder 10cl 10.50  
Gut Oggau, Neusiedlersee  
*Ecken&Kanten-Obst-Naturwein*

## Italien

Arneis Langhe Elisa 2017  75cl 52.00  
Paitin di Pasquero Elia, Piemont 10cl 8.00  
*Aprikosen-Präsenz-Intensität*

## Rotwein Magnumflasche

### Ostschweiz

Diolinoir 2015 150cl 98.00  
Weingut Schmid Wetli, Berneck SG 10cl 9.00  
*Markant-Samt-Holz*

# RESTAURANT BÄREN

Feines Essen Festlicher Saal Frische Luft

## Rotwein

### Ostschweiz

**Bärenmandli Blauburgunder 2015** 75cl 46.00  
Weingut Schmid Wetli, Berneck SG 10cl 7.00  
*Weiche Tannine-Beeren-Leichtigkeit*

**Compleo Cuvée Noire 2018** 75cl 49.00  
Staatskellerei Zürich, Rheinau ZH 10cl 7.50  
*Beerig-verführerisch-Milchsokolade*

**Léon Millot 2018**  75cl 57.00  
Bioweingut Roland und Karin Lenz, 10cl 9.00  
Uesslingen TG  
*Süssholz-dunkle Frucht-PiWi Sorte*

**Altstätter Syrah 2014** 75cl 59.00  
Weinkellerei Haubensak, Altstätten SG 10cl 9.00  
*Pfeffer-dunkle Beeren-Gewürze*


**Truttiker Pinot Noir Stiefelhalde** 70cl 60.00  
AOC 2015 10cl 9.00  
Rebgut Familie Zahner ZH  
*Himbeeren-Kräuter-Eleganz*

**Cabernet Seemühle 2017**  75cl 66.00  
Cabernet Jura-Gamaret 10cl 10.00  
Marco Casanova, Walenstadt SG  
*Gewürz-Zwetschgen-Cassis*

**Malanser Blauburgunder Reserva 2016** 75cl 77.00  
Peter Wegelin Scadenagut, Malans GR 10cl 12.00  
*Weichsel-Kirschen-Holz-Harmonie*

**Fürscht Pinot Noir 2016/2017**  75cl 77.00  
Marco Casanova, 10cl 12.00  
Walenstadt SG  
*Cassis-Himbeer-Schmeichler*

**24.10 Syrah Typ Amarone 2016** 75cl 80.00  
Weinkellerei Haubensak, Altstätten SG 10cl 12.50  
*Dunkle Beeren-Paprika-Reduziert*

**Pinot Noir Auslese Nr. 3 2016**  75cl 80.00  
Schlossgut Bachtobel, 10cl 12.50  
Ottoberg TG  
*Komplexität-Burgunderart-Holz*

### Drei-Seen-Land

**Pinot Noir Reserve AOC 2016**  75cl 63.00  
Anne-Claire Schott, 10cl 9.50  
Twann BE  
*Rubinrot-Erdbeer-geräucherter Speck*

# RESTAURANT BÄREN


Feines Essen Festlicher Saal Frische Luft

## Tessin

**Viguria Merlot IGT 2016** 75cl 59.00  
Kopp von der Crone Visini, Barbegno TI 10cl 9.00  
*Fichtennadeln-Granatapfel-Stahltank*

**Merlot Rosso del Principe 2016** 75cl 78.00  
Tenuta Agricola Luigina, Stabio TI 10cl 12.00  
Gault Millau Rokie des Jahres 2017  
*Rarität-Kirschen-Pflaumen*


## Österreich

**Heideboden 2016/2017**  75cl 58.00  
Zweigelt-Blaufränkisch-Merlot 10cl 9.00  
Hans&Anita Nittnaus, Neusiedlersee  
*Kirschen-Wachholder-Marzipan*

**Rochus Cuvée 2013** 75cl 78.00  
Merlot, Cabernet Sauvignon, 10cl 12.00  
Zweigelt, Pinot Noir  
Weingut Thaller, Grosswilfersdorf  
*Schokolade-Zimt-Charme*

**Joshuari Blaufränkisch 2012**  75cl 86.00  
Gut Oggau, Neusiedlersee 10cl 13.50  
*Mutig-Tannine-Charakterkopf*

## Deutschland

**Spätburgunder von der Mark 2015**  75cl 69.00  
Weingut Jürgen von der Mark, Baden 10cl 10.50  
*Rote Beeren-Strukturierte Säure-Holz*

## Frankreich

**Les Ammonites 2016**  75cl 57.00  
Syrah, Grenache Noir 10cl 8.50  
Mas du Soleilla, La Clape  
Languedoc  
*Lakritze-Süssholz-weisser Pfeffer*

**Les Chailles AOC 2017**  75cl 60.00  
Grenache Noir, Syrah 10cl 9.00  
Mas du Soleilla, La Clape  
Languedoc  
*Maulbeeren-Würze-Fülle*

**Terre du Vent VDP 2012**  75cl 66.00  
Merlot, Cabernet Franc 10cl 10.00  
Mas du Soleilla, La Clape  
Languedoc  
*Intensiv-langer Abgang-Naturholz*

# RESTAURANT BÄREN


Feines Essen Festlicher Saal Frische Luft


## Italien


**Centino Primitivo Salento IGT 2016** 75cl 49.00  
Castel di Salve, Apulien 10cl 7.50  
*Waldbeeren-Nelken-Alltagswein*

**Noras Cannonau di Sardegna** 75cl 49.00  
DOC 2016 10cl 7.50  
Cantina di Santadi, Sardinien  
*Mediterran-Heidelbeeren-Tabak*

**Ripasso il Bugiardo Valpolicella Classico Superiore**  
DOC 2016  75cl 59.00  
Corvina-Corvinone-Rondinella 10cl 9.00  
Buglioni, Veneto  
*Pflaumen-Kirschen-Wildkräuter*

**Bolgheri Rosso DOC 2017**  75cl 62.00  
Merlot-Cabernet Franc-Syrah 10cl 9.50  
Le Macchiole, Toscana Maremma  
*Gewürze-Leder-Zimt*

**Barbera d'Alba Campolive**  75cl 64.00  
DOC 2015 10cl 10.00  
Paitin di Pasquero Elia, Piemont  
*Vanille-Waldfrüchte-Rosmarin*

**Lindenburg Lagrein Alto Adige 2015**  75cl 69.00  
Alois Lageder, Margreid, Südtirol 10cl 10.50  
*Zwetschgen-Leder-Schokolade*

**Amarone Riserva DOC 2015**  75cl 81.00  
Corvina-Corvinone-Rondinella 10cl 12.50  
Buglioni, Veneto  
*Kirschkompott-Lebkuchen-Wildkräuter*

**Barolo Ginestra Vigna del Gris**  75cl 101.00  
DOCG 2014 10cl 15.50  
Conterno Fantino, Piemont  
*Filigran-würzig-Harmonie*