

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. Aber auch qualitativ hochstehende Weine aus unseren Nachbarländern finden Ihren Platz auf unserer Weinkarte.

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

Weine im «Offenausschank»

Manchmal ist eine ganze Flasche zu viel. Geniessen Sie ein einzelnes Glas- oder den passenden Wein zu jedem Gang Ihres Menus. Wir beraten Sie sehr gerne bei der Auswahl.

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, Italie
Prickeln-Blüten-Leben

Appenzeller Schaumwein 75cl 61.00

Pinot Noir 2016
Weingut Schmid-Wetli, Berneck SG
Waldbeeren-spritzig-Tradition

Süsswein

Süss AOC  37.5cl 68.00

Riesling x Sylvaner 2018
Marco Casanova, Walenstadt SG
Ausgewogen-lebendig-Natur

Pinot Noir 19.01.2016 37.5cl 75.00

Weinkellerei Haubensak,
Altstätten SG
Süss-Blumen-Frische

Weisswein


Ostschweiz

Appenzeller Landsgmendwy 75cl 46.00

Riesling x Sylvaner 2018
Weingut Schmid-Wetli, Berneck SG
Zitrusfrüchte-Muskat-Heimspiel

Chardonnay Forstwein 2018 75cl 57.00

Weinkellerei Haubensak,
Altstätten SG
Obst-Mineralien-Frische

Blanc de Noir Barrique 2019  75cl 58.00

Pinot Noir, weiss gekeltert
Bioweingut Roland und Karin Lenz,
Uesslingen TG
Lachsfarben-leichte Röstaromen-lebendig

Wynegg Sauvignon Soyhières 2017  75cl 67.00

Marco Casanova, Walenstadt SG
Körper-Exotik-PiWi Sorte

Chardonnay Seemühle 2016  75cl 69.00

Marco Casanova, Walenstadt SG
Fruchtig-überzeugend-komplex


Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.
Jahrgangsänderungen vorbehalten

RESTAURANT BÄREN


Feines Essen Festlicher Saal Frische Luft


Österreich

Sauvignon Blanc Spiegel 2019 75cl 48.00
Weingut Polz, Südsteiermark
Stachelbeere-exotisch-harmonisch


Heideboden weiss Pinot Blanc 2019  75cl 49.00
Hans&Anita Nittnaus, Neusiedlersee
Wiesenkräuter-ausbalanciert-reife Säure

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


Ortolan Cuvée Prestige 2018  75cl 62.00
Chardonnay-Weiss-& Grauburgunder
Weingut Dürnberg, Falkenstein
Reife Banane-süßer Tabak-burgundische Stilistik


Timotheus 2013  75cl 68.00
Grüner Veltliner-Weissburgunder
Gut Oggau, Neusiedlersee
Ecken&Kanten-Obst-Naturwein


Italien

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

Frankreich

Bebenheim Gewürztraminer 2017  75cl 58.00
Trapet, Elsass
Honignote-Rosenaromen-Restsüsse

Mâcon-Verzé, Le Monté 2017  75cl 75.00
Chardonnay
Domaine Leflaive, Burgund
Blumig-kraftvoll-lebendig

Domaine de L'Horizon Blanc 2017  75cl 79.00
Macabeo-Grenache Gris & Blanc
Domaine de l'Horizon, Languedoc-Roussillon
Vif-pure Frucht-Mittelmeergefühl

RESTAURANT BÄREN


Feines Essen Festlicher Saal Frische Luft


Rotwein


Ostschweiz

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


Compleo Cuvée Noire 2018 75cl 49.00
Staatskellerei Zürich, Rheinau ZH
Beerig-verführerisch-Milchschokolade


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

Cabarnet Jura 2019  75cl 62.00
Bio-Weinbau Knechtle Glogger,
Buechberg SG
Weiche Tannine-fruchtig-PiWi Sorte


Maréchal Foch 2019  75cl 62.00
Bio-Weinbau Knechtle Glogger,
Buechberg SG
Dunkle Beeren-gehaltvoll-PiWi Sorte

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

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

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

Drei-Seen-Land

Pinot Noir Reserve AOC 2016  75cl 63.00
Anne-Claire Schott, Twann BE
Rubinrot-Erdbeer-geräuchter Speck


Tessin

«Kuckuswein» Merlot 2017 75cl 68.00
Traubengut aus dem Tessin,
ausgebaut von Marco Casanova,
Waldstatt SG
Süffig-fruchtig-Alltagswein

RESTAURANT BÄREN

Feines Essen Festlicher Saal Frische Luft

Österreich


Heideboden 2016/2017  75cl 58.00
Zweigelt-Blafränkisch-Merlot
Hans&Anita Nittnaus, Neusiedlersee
Kirschen-Wachholder-Marzipan

St.Laurent Ried Frauenfeld 2017  75cl 65.00
Weingut Johanneshof Reinisch,
Tattendorf
Marzipan-Velour-feine Tanninstruktur


Pandur Cuvée 2018 75cl 69.00
Blafränkisch-Merlot-Cabernet Sauvignon
Weingut Pia Strehn, Deutschkreutz
Brombeere-elegant-zarte Kräuterwürze


Joshuari Blafränkisch 2012  75cl 86.00
Gut Oggau, Neusiedlersee
Mutig-Tannine-Charakterkopf


Deutschland

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

Frankreich

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

Château des Sarrins AC 2015  75cl 68.00
Grenache-Syrah-Mourvèdre,
Cabernet Sauvignon, Carignan
Sarrins, Provence
Provence Würze-vielfältig-intensiv

Domaine de L'Horizon Rouge 2017  75cl 79.00
Carignan-Grenache
Domaine de l'Horizon, Languedoc-Roussillon
Wildbeere-natürliche Struktur-bekömmlich

Domaine de L'Eglise Pomerol AOC 2012 75cl 112.00
Merlot-Cabernet Franc
Château du Domaine de L'Eglise, Bordeaux
Vollmundig-fruchtig-pure Eleganz

RESTAURANT BÄREN

Feines Essen Festlicher Saal Frische Luft

Italien

Centino Primitivo Salento IGT 2016 Castel di Salve, Apulien <i>Waldbeeren-Nelken-Alltagswein</i>		75cl	49.00
Chianti Classico DOCG 2017 Sangiovese La Leccia, Toscana <i>Klassiker-fruchtig-einfach</i>		75cl	49.00
Ripasso il Bugiardo Valpolicella Classico Superiore DOC 2016 Corvina-Corvinone-Rondinella Buglioni, Veneto <i>Pflaumen-Kirschen-Wildkräuter</i>		75cl	59.00
Bolgheri Rosso DOC 2017 Merlot-Cabernet Franc-Syrah Le Macchiole, Toscana Maremma <i>Gewürze-Leder-Zimt</i>		75cl	62.00
Barbera d'Alba Campolive DOC 2015 Paitin di Pasquero Elia, Piemont <i>Vanille-Waldfrüchte-Rosmarin</i>		75cl	64.00
Lindenburg Lagrein Alto Adige 2015 Alois Lageder, Margreid, Südtirol <i>Zwetschgen-Leder-Schokolade</i>		75cl	69.00
Amarone Riserva DOC 2015 Corvina-Corvinone-Rondinella Buglioni, Veneto <i>Kirschkompott-Lebkuchen-Wildkräuter</i>		75cl	81.00
Barolo Ginestra Vigna del Gris DOCG 2014 Conterno Fantino, Piemont <i>Filigran-würzig-Harmonie</i>		75cl	101.00