

# Unsere Weinphilosophie

Wir kaufen unsere Lebensmittel wo möglich immer regional, zum Teil direkt ab Hof 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 junge, innovative Winzer finden einen Platz auf unserer Karte und selbstverständlich dürfen auch qualitativ hochstehende Weine aus unseren Nachbarländern nicht fehlen.

## 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

<b>Fritz Müller</b> Guido Walter & Jürgen Hofmann, Reinhessen, Deutschland <i>Perlen-unkompliziert-Hip</i>	75cl	46.00
<b>Prosecco Superiore Brut Asolo DOCG</b> Venegazzu Loredan Gasparini, Veneto, Italien <i>Prickeln-Blüten-Leben</i>	75cl	46.00
<b>Appenzeller Schaumwein</b> Pinot Noir 2016 Weingut Schmid-Wetli, Berneck SG <i>Waldbeeren-spritzig-Tradition</i>	75cl	61.00

## Weisswein

### Ostschweiz


<b>Appenzeller Landsgmendwy</b> Riesling x Sylvaner 2018 Weingut Schmid-Wetli, Berneck SG <i>Zitrusfrüchte-Muskat-Heimspiel</i>	75cl	46.00
<b>tobias RIVANER 2020</b> Tobias Schmid & Sohn, Berneck SG <i>Litschi-Zuckerbonbon-rassig</i>	75cl	46.00
<b>Chardonnay Forstwein 2018</b> Weinkellerei Haubensak, Altstätten SG <i>Obst-Mineralien-Frische</i>	75cl	57.00
<b>Blanc de Noir Barrique 2019</b> Pinot Noir, weiss gekeltert Bioweingut Roland und Karin Lenz, Uesslingen TG <i>Lachsfarben-leichte Röstaromen-lebendig</i>	 75cl	58.00
<b>Wynegg Sauvignon Soyhières 2017</b> Marco Casanova, Walenstadt SG <i>Körper-Exotik-PiWi Sorte</i>	 75cl	67.00
<b>Chardonnay Seemühle 2016</b> Marco Casanova, Walenstadt SG <i>Fruchtig-überzeugend-komplex</i>	 75cl	69.00
<b>Completer AOC 2018 (Rarität)</b> Roman Hermann, Fläsch GR <i>Dezente Holzprägung-Aprikose-weich&amp;cremig</i>	75cl	69.00

# 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*


## Deutschland


**Juwel Riesling 2020** 75cl 49.00  
Juliane Eller, Rheinhessen  
*FrISChe Limetten-Pfirsich-finessenreich*


## Italien

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

## Frankreich

**Beblenheim 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

<b>Compleo Cuvée Noire 2018</b> Staatskellerei Zürich, Rheinau ZH <i>Beerig-verführerisch-Milchsokolade</i>	75cl	49.00
<b>tobias DORNFELDER 2017</b> Tobias Schmid & Sohn, Berneck SG <i>Pflaumen-Rosenblätter-floral</i>	75cl	52.00
<b>Léon Millot 2020</b> Bioweingut Roland und Karin Lenz, Uesslingen TG <i>Süssholz-dunkle Frucht-PiWi Sorte</i>	 75cl	57.00
<b>tobias ROUGE 3G 2012</b> Pinot Noir-Merlot-Baco Noir Tobias Schmid & Sohn, Berneck SG <i>Waldbeeren-reife Armonen-anhaltend</i>	75cl	57.00
<b>Pinot Noir Classic 2019</b> Roman Hermann, Fläsch GR <i>Fruchtig-jugendliche Tannine-elegant</i>	75cl	59.00
<b>Cabernet Jura 2019</b> Bio-Weinbau Knechtle Glogger, Buechberg SG <i>Weiche Tannine-fruchtig-PiWi Sorte</i>	 75cl	62.00
<b>Maréchal Foch 2019</b> Bio-Weinbau Knechtle Glogger, Buechberg SG <i>Dunkle Beeren-gehaltvoll-PiWi Sorte</i>	 75cl	62.00
<b>Fürscht Pinot Noir 2016/2017</b> Marco Casanova, Walenstadt SG <i>Cassis-Himbeer-Schmeichler</i>	 75cl	77.00
<b>Pinot Noir Auslese Nr. 3 2016</b> Schlossgut Bachtobel, Ottoberg TG <i>Komplexität-Burgunderart-Holz</i>	 75cl	80.00
<b>Appenzeller Malbec 2015</b> Weingut Schmid-Wetli, Berneck SG <i>Amarone Verfahren-dunkle Frucht</i>	75cl	115.00

# RESTAURANT BÄREN


Feines Essen Festlicher Saal Frische Luft

## Tessin

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

**Il Moro Merlot 2018**  75cl 52.00  
Castello di Morcote, Vico Morcote


## Österreich

**Heideboden 2016/2017**  75cl 58.00  
Zweigelt-Blaufränkisch-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  
Blaufränkisch-Merlot-Cabernet Sauvignon  
Weingut Pia Strehn, Deutschkreutz  
*Brombeere-elegant-zarte Kräuterwürze*

## Deutschland

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

## Frankreich

**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** 75cl 49.00  
Castel di Salve, Apulien  
*Waldbeeren-Nelken-Alltagswein*


**Chianti Classico DOCG 2017**  75cl 49.00  
Sangiovese  
La Leccia, Toscana  
*Klassiker-fruchtig-einfach*

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

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

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

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

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

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

## 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*