

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

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

Weisswein

Ostschweiz


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

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

Pinot Noir Classic 2019 75cl 59.00
Roman Hermann, Fläsch GR
Fruchtig-jugendliche Tannine-elegant


Cabernet 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

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-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


Joshuari Blaufränkisch 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 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