

Widnau **BÄREN**

Neugasse 21
9443 Widnau

bären-widnau.ch
info@baeren-widnau.ch
www.baeren-widnau.ch
071 722 65 98

ÖFFNUNGSZEITEN

MO – FR 08.00 – 22.00

SA 14.00 – 22.00

Feiertage ab 14.00

ÖFFNUNGSZEITEN BÄREN BAR

DO – SA 20.00 – 01.00

Herzlich willkommen im Bären!

Schöa, beascht do!

Wir legen grossen Wert auf saisonale, regionale Produkte welche bei uns frisch zubereitet werden. Auf Fertigprodukte und Zusatzstoffe verzichten wir wenn auch immer möglich.

Unsere Lieferanten wählen wir mit bedacht aus. So unterstützen wir kleine Unternehmen welche fair geführt werden. Die Liebe und Leidenschaft mit welchen die Produkte produziert werden, kann man schmecken. Überzeugen Sie sich selbst.

Wir wünschen uns eine Begegnungszone – eine Dorfbeiz – in welcher sich Jung und Alt wohlfühlen.

Es gibt für uns nichts schöneres als zufriedene Gäste.

Das Bären Team

Oktober 2024

Thailändische Spezialitäten

Vorspeisen

1 PO-PIA

Hausgemachte Frühlingsrollen mit Glasnudeln und Gemüse	3 Stück	CHF 12.50
--	---------	-----------

2 GUNG SARONG

In Reismudeln gewickelte, knusprig frittierte Black Tiger Crevetten an leichter Senfsauce	3 Stück	CHF 13.50
---	---------	-----------

3 SATE GAI

Poulet Saté- Spiesse mit hausgemachter Erdnusssauce	3 Stück	CHF 12.50
---	---------	-----------

4 gemischte Vorspeisenplatte

Je 3 Stück Po-Pia & Gung Sarong & Saté Gai		CHF 35.50
--	--	-----------

Suppen & Salate

6 TOM KHA

Kokosmilchsuppe mit Poulet, Galanga, Zitronengras,
Zwiebeln & Champignons (auch vegetarisch erhältlich)

CHF 11.50

9 SOM TAM TAENG 🌿

Pikanter Gurkensalat

CHF 12.50

Hauptgang

12 GÄNG DÄNG 🌶️🌶️

Hausgemachtes rotes Curry mit frischem Gemüse

E : Ente	CHF 31.50
A :Rind	CHF 26.50
C: Crevetten	CHF 26.50
B: Poulet	CHF 25.50
V: Vegetarisch	CHF 23.50

16 PAD KRPAU 🌶️🌶️🌶️

Thai- Basilikum mit Chilli, grünen Bohnen und Zwiebeln, mit Spiegelei

A :Rind	CHF 28.50
B: Poulet	CHF 27.50
V: Vegetarisch	CHF 25.50

18 PAD PHAK RUAM

Gebrautes Wok- Gemüse

E : Ente	CHF 31.50
B: Gebackenes Hühnerfleisch	CHF 27.50
V: Vegetarisch	CHF 23.50

20 KHAU PAD

Gebrauter Reis mit Ei

E : Ente	CHF 31.50
C: Crevetten	CHF 26.50
B: Poulet	CHF 25.50
V: Vegetarisch	CHF 23.50

21 PAD THAI

Gebraute Reismudeln mit Ei

C: Crevetten	CHF 26.50
B: Poulet	CHF 25.50
V: Vegetarisch	CHF 23.50

Beilagen

Gebrauter Reis	CHF 6.50
Cashewnüsse	CHF 3.50
Reismudeln	CHF 6.50

Alle Gerichte werden mit Jasminreis serviert.

Bärenklassiker

Vorspeisen

GRÜNER SALAT

Mit Hausdressing

CHF 9.50

GEMISCHTER SALAT

Mit Hausdressing

CHF 12.50

Flädli-suppe

Rindsboullion mit hausgemachten Flädli

CHF 9.50

Hauptgang

Rindsgulasch

mit Spätzli und Gemüseperlen

CHF 28.50

Schweinsgeschnetzeltes

mit Teigwaren und Gemüse

CHF 24.50

Spinat-spätzle

mit Schinken und Parmesan- Rahmsauce
(auch ohne Schinken erhältlich)

CHF 22.50

Nur auf Vorbestellung

Fondue (ab 2 Personen)

Mit Brot und Gemüse

Preis pro Person

CHF 30.50

Raclette mit Tischgrill (ab 2 Personen)

Mit Speck, Poulet und Rind sowie Beilagen

Preis pro Person

CHF 38.50

Süsses

Frag unser Personal nach den aktuellen Desserts.

Wir lieben Abwechslung und lassen uns immer wieder was Neues einfallen.

Es hät solang s hät.....

Diverse Kuchen

5.10

mit Rahm zusätzlich

1.50

Nussgipfel

4.20

Mandelgipfel

4.20

Über Allergene gibt unser Personal gerne Auskunft.

Kalte Getränke

Appenzell Mineral leise offen	30cl/50cl	3.50/4.50
Appenzell Mineral laut offen	30cl/50cl	3.50/4.50
Soda Zitrone	30cl/50cl	3.50/4.50
Piz Sardona stark oder ohne	75cl	9.50
Gazosa Coldsina		
Mirtillo oder Bergamotte	35cl	6.50
Swiss Dream (Ginger Ale, Passionsfruch, Limette)		
	100cl	14.50
Cola	30cl/50cl	4.10/5.10
Sinalco	30cl/50cl	4.10/5.10
Sprite	30cl/50cl	4.10/5.10
Rivella rot	33cl	4.90
Hausgemachter Bäreneistee	30cl/50cl	5.50/7.50
Möhl Saft alkoholfrei	50cl	6.50
Möhl Saft mit Alkohol	50cl	6.50
Säfte (alle Säfte auch als Schorle erhältlich)		
Apfel, Orange....	30cl/50cl	4.10/5.10
<u>Oh my Grape, Juliane Eller</u>		
Weisser Traubensaft	10cl	5.90

Bier

Lager Hell/Panaché	20cl	3.90
	30cl	4.50
	50cl	6.90
Pitcher	100cl	21.50
Stiefel	200cl	29.00
Rheintaler Weizengold	50cl	7.90
Büezer	33cl	6.50
Spezial	30cl	5.90
Alkoholfrei	30cl	4.90

Kaffee

Espresso	3.50
Doppelter Espresso	6.80
Espresso Macchiato	4.50
Café creme	3.50
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	6.50
Creme Brulée Latte Macchiato	7.50
Café Latte	6.50
Iced Latte	6.50

mit GÜx

Glühwein	7.50
Punsch (alkoholfrei)	4.50
Jagertee	7.50
Bratapfellokör, Henne oder Haselnuss mit Rahm	5.00
Tee Rum	7.50
Fröschli	6.50
Café Luz (Zwetschge) oder Café fertig	7.50
Café Baileys	7.50

Tee von Turm Tee, Sankt Gallen

Unsere Auswahl findest du auf unserer Tee Karte.

Aperitiv

Alle unsere Weine sind im Offenausschank erhältlich!

Hugo

Prosecco, Holundersirup, Mineral, Minze 11.00

Think Pink

Wild Strawberry Gin, Wildberry Tonic, Beeren 11.00

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Mineral 11.00

Lillet

Lillet, Wildberry Tonic 11.00

Martini

Martini Bianco 7.50

Campari

Mit Soda oder Orangensaft 9.00

Gespritzter Rot/Weiss (süsss/sauer)

6.50

Alkoholfrei

Bärenspritz

Oh my Grape, Tonic 10.00

Spirituosen & Cocktails

Gin

Andean Gin	42%	4cl	9.00
Andean Gin Arandanos	42%	4cl	9.00
Intira Gin	42%	4cl	9.00
Hendricks	41.4%	4cl	9.00
Bombay	40%	4cl	9.00
Monkeys	47%	4cl	9.00
Finsbury Wild Strawberry	37.5%	4cl	9.00

Kräuterliköre

Appenzeller Alpenbitter	29%	4cl	7.50
Ramazotti Amaro	30%	4cl	7.50
Averna	29%	4cl	7.50

Whiskey

Andean Whiskey	45%	4cl	14.00
Jack Daniels	40%	4cl	12.00

Rum

Andean Rum	40%	4cl	10.00
Havana 3J.	38%	4cl	9.00
Bacardi bianco	37.5%	4cl	9.00

Grappa

Berta Grappa Elisi	43%	2cl	7.50
Ambra	40%	2cl	6.00

Schnäpse

Marille	41%	2cl	6.00
Chrüter Schällabuur	41%	2cl	6.00
Williams	40%	2cl	6.00
Kirsch	37.5%	2cl	6.00

Edelbrände

Alter Marc, Wetli Weine	41%	2cl	7.50
Vieille Poire, Wetli Weine	41%	2cl	7.50
Vieille Prune, Wetli Weine	40%	2cl	7.50
Marille, Prinz	41%	2cl	7.50

Liköre

Limoncello Eliseo	32%	4cl	7.50
Andean Cream	16%	4cl	9.00
Baileys	17%	4cl	8.50
Amaretto Disaronno	28%	4cl	7.50

Cocktails & Longdrinks

Cilcano (<i>Pisco, Ginger Ale</i>)	14.00
Gin Tonic (inkl. Zusatz)	14.00
Vodka (inkl. Zusatz)	12.00
Whiskey (inkl. Zusatz)	12.00
Bacardi (inkl. Zusatz)	12.00
Cuba Libre	14.00

Weinkarte

Prickelnd

Spruzzato, Wetli Weine
Berneck, Sankt Gallen CH

Ein frischer und fruchtiger Apéro Schaumwein.

75cl
43.00

Spumante Vino Rosato Cuvée Extra Dry Corvezzo
Treviso, Veneto IT

biologisch & vegan

Traubensorten: Glera, Pinot Nero & Raboso

Elegante Bubbles mit feinen Noten von Johannisbeeren und Heidelbeeren. Am Gaumen intensiv mit angenehmer Säure und saftiger Aromatik von roten Früchten.

75cl
58.00
Glas 8.50

Weisswein

Chardonnay Leithaberg DAC 2022 Rudi Wagenristl, Grosshöflein, Burgenland AT

Traubensorte: 100% Chardonnay mit Ausbau im grossen Holzfass aus dem Wienerwald und biologischem Säureabbau.

Dieser Chardonnay verkörpert das einzigartige Terroir des Leithagebirges mit seiner finessenreichen Frucht und mineralischen Würze. Das freudig-cremige Mundgefühl macht ihn zu einem wunderbaren Allrounder.

75cl

63.00

Glas 8,50

I Biondi Vermentino 2023 Tenuta il Quinto Maremma, Toskana IT – biologisch

Traubensorte: 100% Vermentino

In der Nase Holunderblüten, und reife Zitrusfrüchte. Am Gaumen überaus frisch und kräftig mit feiner Säure und mineralisch-fruchtigem Nachhall. Ein toskanischer Allrounder der Sommergefühle weckt.

75cl

63.00

Glas 8,50

Sauvignon Blanc, Corvezzo, Cessalto IT

Traubensorte : Sauvignon blanc

Ein strohgelber Sauvignon. Der Geschmack ist lang, mit einer frischen Note, die ihn leicht trinkbar macht und an die in der Nase wahrgenommenen Noten der Rebsorte erinnert.

75cl

35.00

Glas 5.00

Bianco di Merlot, Sauro, Tessin CH

Traubensorte : Merlot

Ein weiss gekelterter Merlot. Herstellungsverfahren wie beim Federweissen. Der Ausbau erfolgt wie beim Weisswein. Zusätzlich werden noch 3% Sauvignon blanc mit dem Basiswein vermählt.

75cl

38.00

Glas 5.50

Juwel Weissburgunder 2023 Juliane Eller

Alsheim, Rheinhessen DE

Traubensorte: 100% Weissburgunder

Ananas und weisser Pfirsich mit feinen Kräuternoten in der Nase. Dann saftig, cremig und elegant im Gaumen mit einem frischen, animierenden Abgang.

75cl

61.00

Glas 8.20

Novità AOC SG Pinot Nero Bianco

Wetli Weine, Berneck CH

Traubensorte: Blauburgunder

Ein Weisswein gekeltert aus Blauburgunder Trauben. Mit seiner leichten Süsse und präsenten Säure entsteht ein moderner, frisch fruchtiger Weisswein.

75cl

49.00

Glas 7.00

Grüner Veltliner 2022 Robert Nadler

Carnuntum, Niederösterreich AT

biologisch

Traubensorte: 100% Grüner Veltliner

Ein gehaltvoller Weisswein mit typischer Veltlinerwürze in der Nase. Am Gaumen frische knackige Säure und animierende Zitrusfrüchte mit langanhaltendem Abgang.

75cl

48.00

Glas 6.50

Roséwein

Vino Rosato, Monchiero Carbone, IT

Traubensorte : Nebbiolo - Barbera

Der Rosé von Monchiero Carbone ist eine Exzellenz aus der faszinierenden Region der Langhe im geliebten Piemont. Er zeichnet sich durch seine delikate, aber lebhaftige Farbe aus, ein zartes Rosa, das die verborgenen Wunder am Gaumen vorwegnimmt.

75cl

28.00

Glas 4.00

Novità Rosato AOC SG

Wetli Weine, Berneck CH

Traubensorte: Regent, Blaufränkisch, Gamaret

Die Feinheit des weines spiegelt sich in seinem intensiven, fruchtigen Bouquet nach frischen Waldbeeren wieder. Das unverkennbare Süsse- Säurespiel runden diesen ab.

75cl

62.00

III Freunde Rosé 2022 (bald 2023)

Joko Winterscheidt & Matthias Schweighöfer, Rheinhessen DE

Traubensorte: 90% Spätburgunder, 10% Portugieser

Die elegante Säure gibt dem Rosé viel Raffinesse und Verspieltheit. Feine Aromatik von roten Beeren, herrliche Frische und ein fantastischer Trinkfluss.

75cl

63.00

Glas 8.50

Rotwein

6TUS Pinot Noir AOC SG

Wetli Weine, Berneck, CH

Traubensorte: Pinot Noir

Dieser intensive und aromatische Pinot Noir duftet nach reifen Waldbeeren, dunkler Schokolade und hat feine Noten von Moccabohnen. Im Geschmack vollmundig und von feinkörnigen Tanninen geprägt, entdeckt man mit jedem Schluck eine neue, feine Nuance.

75cl

75.00

Glas 10.00

Reserva Tinto IG Lisboa 2021 Quinta Várzea da Pedra

Bombarral, Lissabon PT

Traubensorte: Touriga Nacional, Syrah im Barrique ausgebaut

Vollmundige Aromen von roten Früchten und würzig-rauchigen Noten. Im Mund intensiv, frisch, mineralisch und gut strukturiert. Langer Abgang, schön ausbalanciert. Die einzigartige Bodenbeschaffenheit und die stetige atlantische Brise verleihen diesem Wein eine Frische und Salzigkeit sowie eine kräftige, geschmacksintensive Säure. Tomas Emídio setzt auf herbizidfreie und ertragsarme Weinberge, wo die Trauben jedes Jahr handverlesen werden.

75cl

82.00

Glas 11.00

Zweigelt 2021 Rudi Wagentristl

Grosshöflein, Burgenland AT

Traubensorte: 100% Zweigelt im grossen Holzfass aus dem Wienerwald ausgebaut

Saftige Kirsch- und Zwetschgenfrucht, seidiges Tannin und eine angenehme Säure machen diesen reinsortigen Zweigelt zum puren Trinkvergnügen mit sanften Holznoten und zartwürzigem Abgang.

75cl

57.00

Glas 7.70

Negroamaro Vecchio Sogno IGT 2022 Tenuta Giustini

Salento, Apulien IT

Traubensorte: 100% Negroamaro

Everybody's Darling: Schöne Schwere und Ausgeglichenheit im Gaumen, mit saftiger Aromatik von Waldbeeren, Konfitüre, Leder, reifen Kirschen und Orangen.

75cl

39.00

37,5cl

18.00

Glas 5,60

Pinot Noir Rudi Wagentristl
Grosshöflein, Burgenland AT

Traubensorte: Pinot Noir

Die Trauben für diesen Pinot Noir reifen in der Grosshöfleiner Ried Neusatz, am Fusse des Leithagebirges, auf lehmigen, kalkhaltigen Böden. Die alten Reben bringen einen dunklen und würzigen Pinot-Stil hervor.

75cl

40.00

Glas 6.80

Alle Preise inkl. 8.1% MWST

Deklaration

Geflügel	Schweiz
Pferd	Schweiz
Rind	Schweiz (ansonsten anders deklariert)
Kalb	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Crevetten	Vietnam
Lachs	Norwegen

Lieferanten und Partner

Wir danken unseren Partnern und Lieferanten für das Vertrauen in uns!

Cretti Kaffeerösterei Au
tanninogallo Sankt Gallen
Naegeli's Premium
Pferdemetzgerei Waibel Widnau
Sonnenbräu Rebstein
Rohner's Hoflädeli Balgach
Bäckerei Fuchs Diepoldsau
Getränkemarkt Widnau