



# Spiis — ond — Trank

MIT HERZ BETRIEBEN VON



P F E F F E R B E E R E

— FOODSTORIES —



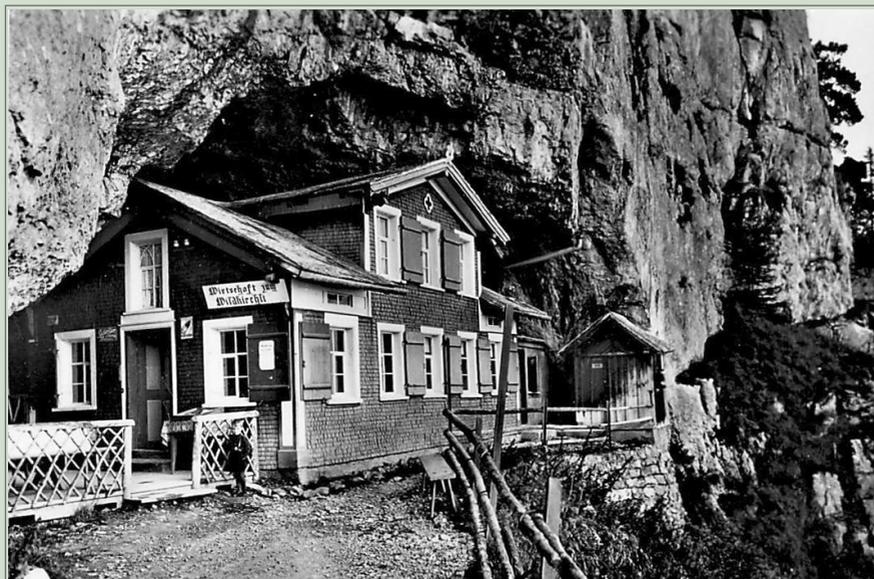
# – spannends öbe de Aescher –

## Geschichte

Unser Gasthaus am Berg hat schon viele stolze, freudige und von der Aussicht überwältigte Gesichter gesehen. In seiner heutigen Form besteht es nämlich schon seit 1860 und gehört damit zu den ältesten Berggasthäusern der Schweiz. Pfarrer Ulmann war 1658 der erste Eremit, der in der Klause im Wildkirchli gewohnt hat. Mehr als 20 Männer folgten bis 1853 seinem Vorbild und prägten als Eremiten und erste Gastgeber die Geschichte des Wildkirchli.

Eintrag aus dem Wildkirchli Fremdenbuch 1795-1824:

“ Wie scheint mir die Erde vom Berge so klein,  
wie mag sie dem Höchsten erscheinen!  
Drum bilde ja niemand was Grosses sich ein,  
lebt brüderlich drunten, ihr Kleinen! ”



# – spannends öbe de Aescher –

## Transport

Alles was wir auf dem Aescher anbieten, muss erst einmal hier hoch. Zum Glück geht das etwas einfacher als früher mit Rucksack und Maultier. Die gesamte Logistik ist auch heute noch eine grosse Herausforderung. Als einziges Restaurant im Alpstein verfügen wir nicht über eine eigene Transportbahn oder eine Zufahrtsstrasse. Viele Waren transportieren wir mit der Ebenalpbahn. Pro Woche gibt es zwei Transporttage, an welchen wir Waren auf den Berg bringen. Dabei können 800 Kilogramm oder eine Palette mit 32 Harassen pro Fahrt transportiert werden. Die Fracht wird oberhalb der Wildkirchlihöhle “heruntergelassen” und von da aus mit unseren Hukis (Raupendumper) zum Restaurant transportiert. Auf diesem Weg gelangt auch unser Leergut und Abfall wieder ins Tal. Manchmal nutzen wir auch einen Helikopter.

---

## Wasser

Die Hände in einem Nebel aus Wasser waschen oder eine Vakuum-Spülung wie im Flugzeug - diese Neuerungen in unseren Sanitäreanlagen unterstützen uns dabei, sparsam mit dem Wasser umzugehen. Denn wir beziehen unser Wasser nicht über eine “normale” Wasserleitung, sondern über unser eigenes Reservoir in der Wildkirchlihöhle. Dieses Reservoir wird durch Regen der in den Boden sickert und dort gereinigt wird, gespeisen. Das Reservoir fasst 84'000 Liter Wasser, wovon wir täglich ca. 3'000 Liter verbrauchen. Klar, bei Trockenheit führt der Nachschub zu Problemen.



# AESCHER

GASTHAUS AM BERG

## Sönd wöllkomm!

Wir freuen uns, dich mit unserer nahen und ehrlichen Küche zu verwöhnen.

Wir gehen zurück zum Ursprung, zu den lokalen Spezialitäten und Traditionen und kreieren daraus Neues. Produkte von regionalen Produzenten werden mit dem kulinarischen Erbe der Alpen bei uns vor Ort zum Genuss vereint.

Wir beziehen unser Fleisch ausschliesslich aus der Schweiz.

## – Zmorgä –

bis 11 Uhr

Stärkung  
für den  
Tag

### **Aescher Zmorgä** 25

Appenzeller Käse, Aeschermöckli, Pantlitarar, Buure-Speck, Butter, Konfi, Höhlenjoghurt, Früchtebrot, Käsefladen, Ruchbrot und dazu ein Getränk.

### **Höhlenjoghurt** 9

mit Granola und Beerenkompott

### **Hausgemachter Käsefladen** 12.5

mit Appenzeller Käse, Lauch und Zwiebeln

 vegetarisch

 vegan

# fö de chli Gluscht

11 - 21 Uhr

**Gerstensuppe** 🍷 **9 / 13**  
klein / gross  
mit Aeschermöckli **+4**  
mit Paar Wienerli **+4.5**

**Blattsalat** 🍷 **12**  
mit gerösteten Nüssen, Birnen und  
Brennesseldressing 🍷  
mit Appenzeller Ziegenkäse **+4**  
mit Aeschermöckli **+4**

**Wurst-Käse-Salat** **16 / 22**  
klein / gross

**Hausgemachter Käsefladen** 🍷 **12.5**  
mit Appenzeller Käse, Lauch und  
Zwiebeln  
mit Blattsalat **+ 9.5**

Käse-  
Schmaus

**Pantli & Brot** **11**  
mit hausgemachtem Senf

**Wienerli und Brot** **9**

**Appenzeller Käse** 🍷 **16.5**  
mit hausgemachtem Senf

**\*Plättli** **p.P. 19**  
mit Appenzeller Käse,  
Ziegenkäse, Aeschermöckli,  
Buure-Speck, Pantlitartar,  
Früchtebrot und Ruchbrot

\*jeweils ab 14.30 Uhr erhältlich

# fö de Bäre hunger

11 - 21 Uhr

**Short Ribs** **39**  
mit Buttermilch-Bramata, Brennessel-  
Pesto und flambierten Tomaten

**Wander-Teller** **25**  
Pouletoberschenkel / Tofu (CH) 🍷  
mit eingelegten Rüebli und  
gemischtem Salat

**Pouletoberschenkel** **27.5**  
mit Buttermilch-Bramata,  
Brennessel-Pesto und Randengemüse

**Buttermilch-Bramata** 🍷 **26.5**  
mit Ziegenkäse, Brennessel-Pesto  
und Randengemüse

**Biertreber-Gehacktes mit Hörnli** 🍷 **24.5**  
und Apfelmus  
Optional: mit Appenzeller Käse

**Siedwurst mit gemischtem Salat** **21**  
und hausgemachtem Senf  
zusätzliche Siedwurst **+5**

**Aescher-Becki** **28.5**  
Ragout vom Weiderind mit  
Wurzelgemüse & Kartoffeln

unser  
Klassiker

# — fö d'Chinder —

**Ragout** **11**  
vom Weiderind mit  
Wurzelgemüse & Kartoffeln

**Biertreber-Gehacktes mit Hörnli** 🍷 **10**

**Gerstensuppe** 🍷 **5**  
mit einem Wienerli **+2**

## – nebes Süesses –

<b>Biberfladenglace mit Zwetschgen, Rahm und Thymian-Crumble</b>	<b>13</b>	<b>Brownie</b>	<b>7</b>
		mit Rahm	+2
		mit Vanilleglace	+4
<b>Hausgemachter Apfelfladen</b>	<b>7.7</b>	<b>Rüeblikuchen</b>	<b>6.5</b>
mit Rahm	+2	mit Rahm	+2
mit Vanilleglace	+4	mit Vanilleglace	+4
<b>Süssmost-Creme mit Weizengras</b>	<b>9.5</b>	<b>Nussgipfel</b>	<b>4.5</b>
und sauren Birnen			
mit Granola	+2		
		<b>Diverse Glace am Kiosk</b>	

## – Softdrinks –

<b>Mineral leise / still, Citro, Cola, Flauder Grapefruit, Cola Zero</b>	offen / Flasche	3 / 5 dl / 1.5 l	<b>4.5 / 6 / 13</b>
<b>Apfel-Schorle</b>	offen	3 / 5 dl	<b>4.5 / 6</b>
<b>Süssmost</b>	offen	2.5 / 5 dl	<b>4.5 / 7</b>
<b>Alpechrüter Huus-listee</b>	offen	3 / 5 dl	<b>5.5 / 7</b>

## – Kafi, Schoggi ond Tee –

<b>Kafi</b>		<b>5</b>	<b>mit Güx:</b>	
<b>Espresso</b>		<b>5</b>	<b>Kafi Biberflade</b> mit Appenzeller	<b>8</b>
<b>Milchkafi</b>		<b>5.2</b>	<b>Kafi Lutz</b> mit Zwetschgä / Chrüüter	<b>6.5</b>
<b>Schoggi / Ovi</b>	2 dl	<b>5</b>	<b>Kafi Haselnuss</b>	<b>8.5</b>
<b>Kafi Freddo</b>	2 dl	<b>5.8</b>	<b>Kafi Göttertrank</b> Kafi-Vanille	<b>8.5</b>
<b>Tee</b>	2 dl	<b>4.5</b>	<b>Fackelkafi</b> mit Flämmlli	<b>9</b>
<b>Amicero</b>	2 dl	<b>6</b>	<b>Schoggi Willi</b> mit Honig Williams	<b>8.5</b>
<i>Ingwer-Orangen Punch</i>				
<b>Flauder Punsch</b>	2 dl	<b>5</b>		

## – Appenzeller Bier ond Möhl Saft –

<b>Lager hell</b>	4.8%	Flasche	5 dl	<b>6.8</b>
<b>Lager dunkel</b>	5.2%	Flasche	5 dl	<b>6.8</b>
<b>Spezli</b>	5.2%	Flasche	33 cl	<b>5</b>
<b>Naturtrüeb</b>	4.8%	Flasche	5 dl	<b>7.2</b>
<b>Weizen</b>	5.2%	Flasche	5 dl	<b>7.2</b>
<b>Ginger Beer Panaché</b>	2.4%	Flasche	33 cl	<b>7</b>
<b>Hazy Climber IPA</b>	5.0%	Flasche	33cl	<b>6.8</b>
<b>Mountain Ale Pale Ale</b>	4.5%	Flasche	33cl	<b>6.8</b>
<b>Zitronen Panaché</b>	2.5%	Flasche	5 dl	<b>6.8</b>
<b>Sonnwendlig, hell</b> <i>alkoholfrei</i>		Flasche	5 dl	<b>6.8</b>
<b>Freefall, dunkel</b> <i>alkoholfrei</i>		Flasche	33cl	<b>6.5</b>
<b>Bschorle</b> <i>Malzgetränk mit Apfel und Birne, alkoholfrei</i>		Flasche	33cl	<b>6.8</b>
<b>Most trüeb mit</b>	4%	offen	5 dl	<b>6.8</b>
<b>Most trüeb ohne</b> <i>alkoholfrei</i>		Flasche	5dl	<b>6.8</b>
<b>Ghürotne suur &amp; süess</b>	2%	offen	5 dl	<b>6.8</b>
<b>Plätteler mit Grapefruit</b>	2%	offen	5 dl	<b>6.8</b>

## – zom Apéro –

<b>Gespritzer Weisswein</b>	<b>7.5</b>
<b>Holderwein / gespritzt</b>	<b>6.5 / 7.5</b>
<b>Gin Tonic Tannenschössling Gin mit Flauder Gent</b>	<b>14.5</b>
<b>Amicero Drink Ingwer-Orange, alkoholfrei</b>	<b>7.5</b>
<b>Flauder Gent alkoholfrei</b>	<b>5</b>

## – Wiisswii –

<b>Gran Sello ESP</b> Verdejo, 2021	1/2.5/5 dl	<b>5.5/13/26</b>
<b>Sélection Pfefferbeere DE</b> Solaris, Johanniter 2022, Lanz Wein	1/2.5/5/7.5 dl	<b>7.5/18/35/53</b>
<b>Trachten Wein CH</b> Rhein Weiss, Tobias Schmid	5 dl	<b>29</b>
<b>Sonnenuhr CH</b> Rotwiise, 2019/20, Appenzeller Winzer GmbH	1/2.5/5/7.5 dl	<b>8/19/39/58</b>
<b>Oskar Hager AT</b> Grüner Veltliner, 2020 «Selection Schwander»	7.5 dl	<b>47</b>
<b>Höcklistein CH</b> Sauvignon Blanc, 2019, Schmidheiny Weingut	1/2.5/5/7.5 dl	<b>8/19/39/58</b>
<b>Höcklistein CH</b> , Von Fluss und See, weisse Assemblage, 2021 Schmidheiny Weingut	7.5 dl	<b>49</b>

## – Rotwii –

<b>Gran Sello ESP</b> Tempranillo, 2019	1/2.5/5 dl	<b>5.5/13/26</b>
<b>Sélection Pfefferbeere CH</b> Assemblage Rouge AOC, 2016, Schmidheiny Weingut, Heerbrugg	1/2.5/5/7.5 dl	<b>7/17/34/49</b>
<b>Trachten Wein CH</b> Rhein Rot, Tobias Schmid	5 dl	<b>29</b>
<b>La Torre ESP</b> Syrah, Tempranillo, 2019, Pago de Cirsus	1/2.5/5/7.5 dl Magnum 1.5l	<b>8/19.5/39/58</b> <b>121</b>
<b>Morellino di scansano IT</b> , Toscana, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, 2019	7.5 dl	<b>59</b>
<b>Il Pino IT</b> Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, 2020	7.5 dl Magnum 1.5l	<b>85</b> <b>178</b>
<b>Schwarz Johann AUT</b> , Merlot, Zweigelt, Cabernet France, Cabernet Sauvignon, 2020	7.5 dl	<b>67</b>
<b>Due Amici CH</b> , Merlot, 2019	7.5dl	<b>62</b>

# – Schnepsli –

		2 cl	4 cl
<b>Appenzeller Alpenbitter</b>	29%	<b>4.5</b>	<b>7.5</b>
<b>Alpsteinbitter</b>	28%	<b>5</b>	<b>8</b>
<b>Kirsch</b>	40%	<b>4.5</b>	<b>7.5</b>
<b>Zwetschgä</b>	40%	<b>4.5</b>	<b>7.5</b>
<b>Honig Williams</b>	35%	<b>5</b>	<b>8</b>
<b>Trester, Kernobst</b>	45%	<b>4.5</b>	<b>7.5</b>
<b>Appenzeller Rahmlikör</b>	18%	<b>4.5</b>	<b>7.5</b>
<b>Nusslikör</b>	21%	<b>4.5</b>	<b>7.5</b>
<b>Trubebrand</b>	39,5%	<b>6.5</b>	<b>11</b>
<b>Whisky Aescher</b>	49,5%	<b>8</b>	<b>14</b>
<b>Whisky Aescher</b>			
Flasche	49,5%	<b>1 dl</b>	<b>25</b>
Flasche	49,5%	<b>5 dl</b>	<b>95</b>

## PARTNER

Wir bedanken uns für die wertvolle Zusammenarbeit mit  
Produzenten und Dienstleistern aus der Region.  
Ihr bereichert unser Gasthaus mit unvergleichlichen Produkten.



Für unsere Gerichte verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch!

## – Lädeli –

Im tollen Aescher Lädeli findest Du alle beliebten Aescher Produkte, wie das Aescher Sackmesser, das hausgemachte Früchtebrot oder andere Erinnerungsstücke und Gluschtiges von lokalen Lieferanten und Partnern.

Chom go  
schnöchsle!



oder schau in unserem Onlineshop vorbei: [www.aescher.ch](http://www.aescher.ch)



# AESCHER

GASTHAUS AM BERG

– **schö bisch Du do** –