



Spiis — ond — Trank

MIT HERZ BETRIEBEN VON



P F E F F E R B E E R E
— FOODSTORIES —

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. Der Aescher und das Wildkirchli mit seinen Höhlen sind eine Fundgrube spannender Geschichten, die wir euch gerne weitererzählen. Die «Aescher Speziölls» sind historisch inspirierte Kreationen. Probiere den Fackelkafi, das Aescher-Becki oder beisse beim Aescher Zwenzgeli in ein Stück neu interpretierte Geschichte.

– Zmorgä –

7.30 – 10.30

Aescher Zmorgä 25

Appenzeller Käse und Mostbröckli,
Pantlitatar, Sauerteigbrot, Butter,
Konfi, hausgemachter Höhlen-Ioghurt,
Früchtebrot und Käsefladen,
1 Heissgetränk, 1 Mineral 3 dl

Hausgemachter Höhlen-Ioghurt 8

mit Granola und Fruchtkompott

Hausgemachter Käsefladen 12

mit Appenzeller Käse, Lauch und Zwiebeln

Brot, Butter, Konfi 7

– zom Apero ond z’Vieri –

Plättli 26

1 Person

2/3/4 Personen zum Teilen

48 / 70 / 90

Appenzeller Käse und Mostbröckli,
Schwartenmagen, Pantlitatar,
Appenzeller Ziegenkäse, Sauerteigbrot,
hausgemachtes Früchtebrot

Schwartenmagen 14

mit marinierten Zwiebeln

Appenzellerkäse «surchoix» 16

mit marinierten Zwiebeln

Pantlitatar 16

auf Sauerteigbrot mit Kräutersalat,
marinierten Zwiebeln und Birnen

Pantli 10

mit hausgemachtem Senf

Appenzeller Ziegenkäse 16

mit Thymianhonig, hausgemachtem
Früchtebrot und Birnen

Zu allen kalten Platten servieren wir Brot.

– nebes Vorus –

11 – 21

Kleine Tagessuppe mit Brot, vegetarisch 10

mit Mostbröcklistreifen

+ 4

Salatschüssel

1 Person

10

2/4 Personen zum Teilen

19 / 35

Salat mit Birnen, gerösteten Kernen
und Brennesseldressing

mit Appenzeller Ziegenkäse pro Person

+ 4

mit Mostbröcklistreifen pro Person

+ 4

mit Insekten pro Person

+ 4

Hausgemachter Käsefladen 12

mit Appenzeller Käse, Lauch und Zwiebeln

– fö di Chlinne –

11 – 21

(bis 12 Jahre)

Gulasch 10

Wienerli mit Brot und Senf 8

Suppe 5

– fö de Bäre hunger –

11–21

Tagessuppe mit Brot, vegetarisch 16
mit Mostbröcklistreifen + 4

Aescher-Becki
1 Person 24
2 / 4 Personen zum Teilen 44 / 84
Rindsgulasch mit Wurzelgemüse und
Kartoffeln, dazu Sauerteigbrot

Siedwurst (140 g) mit Brot
1 Wurst / Paar Würste 12 / 21
Appenzeller Siedwurst verfeinert mit Apfel,
Baumnüssen, Molke und Liebstöckel,
dazu hausgemachter Senf

Pouletschenkel (ohne Knochen) 25
an Bergkräutern mit Buttermilch-Ribel-
Bramata, Randen, Birnen und
Brennnesselpesto

Wurst-Käse-Salat
klein / gross 16 / 21

Hausgemachter Käsefladen mit Salat 21
mit Appenzeller Käse, Lauch und Zwiebeln

**Buttermilch-Ribel-Bramata
mit Nussbutter** 21
mit Appenzeller Ziegenkäse, Birnen,
Randen und Brennnesselpesto

– nebes Süesses –

11–21

Biberfladenglace 12
mit Rahm und Thymian-Crumble

Espresso mit Vanilleglace und Rahm 9
mit Gūx «Göttertrank» + 4

Verschiedene Kuchen 6
mit Rahm + 2

Fruchtfladen 7
mit Rahm + 2

Hausgemachter Höhlen-loghurt 8
mit Granola und Fruchtkompott

– Süesses, Salzigs, Speziöls –

Aescher Zwenzgeli (ab Juni) 3

Biberli 2.5

Birewegge 2.5

Essento Insect Bar 4.5

Kägi 2.5

Nussgipfel 3.5

Locher-Chips 2.5

Sandwiches
Käse 8

Buurespeck 8.50

Mostbröckli 9.50

Pantlitatar 9.50

Bei Fragen zu Allergenen kannst du dich gerne
an unser Team wenden.

– Kafi, Schoggi ond Tee –

Kafi	4.8
Espresso	4.8
Milchkafi	5
Schoggi / Ovi	5
Kafi freddo	5.5
Tee	4.5
Amicero Ingwer-Orange	6
Flauder Punsch	4.5

MIT GÜX

Kafi Biberflade mit Appenzeller	8
Kafi Lutz mit Zwetschgä	6.5
Kafi Haselnuss	8
Kafi Göttertrank Kafi-Vanille	8
Fackelkafi mit Flämmli	9

– Softdrinks –

Mineral leise / still, Citro, Cola, Flauder, Grapefruit	offen 3/5 dl	4.5 / 5.5
	Flasche 1.5l	13
Schorle	offen 3/5 dl	4.5 / 5.5
Süssmost	offen 2.5/5 dl	4 / 5.5
Alpenchrüter Huus-iistee	offen 3/5 dl	5.5 / 6.5
iisfee, Cola Zero	PET 5 dl	5.5

– Bier ond Saft –

Lager hell	Flasche 5 dl	6.5
Lager dunkel	Flasche 5 dl	6.5
Spezli	Flasche 3 dl	5
Naturtrüeb	Flasche 5 dl	7
Weizen	Flasche 5 dl	7
Ginger Beer Panache	Flasche 3 dl	7
Zitronen Panache	Flasche 5 dl	6.5
Sonnwendlig	Flasche 5 dl	6.5
alkoholfrei		
Bschorle	Flasche 5 dl	6.5
alkoholfrei		
Most trüeb mit	offen 5 dl	6.5
	Krug 1/2l	12.5 / 24
Most trüeb ohne	Flasche 5 dl	6.5
Ghürotne	offen 5 dl	6.5
suur / süess	Krug 1/2l	12.5 / 24
Plätteler	offen 5 dl	6.5
mit Grapefruit	Krug 1/2l	12.5 / 24

– zom Apero –

Gspritztä Wiissä	7
Holderwein / gespritzt	6.5 / 7
Gin Tonic	14.5
mit Flauder Gents	
Amicero Drink	7
Ingwer-Orange, alkoholfrei	
Manzoni Drink	7
Beerenglut, alkoholfrei	

– Schnepsli –

	2 cl	4 cl
Appenzeller Alpenbitter	4	7
Alpsteinbitter	4	7.5
Kirsch	4	7.5
Whisky Aescher	8	14
Zwetschgä	4	7.5
Honig Williams	4.5	8
Trester, Kernobst	4	7.5
Appenzeller Rahmlikör	4	7
Eiercognac	4.5	8
Grappa Tosolini	6	11
Nusslikör	4	7.5

– Wiisswii –

Verdejo IT	1/2.5 dl	5.5 / 13
<i>Gran Sello</i>	5 dl	25
Grüner Veltliner AUT	1/2.5 dl	7 / 17
<i>Birgit Eichinger</i>	5/7.5 dl	33 / 48
Federweisser CH	5 dl	29
<i>Tobias Schmid</i>		
<i>Pinot Noir</i>		

– Rotwii –

Tempranillo ESP	1/2.5 dl	5.5 / 13
<i>Gran Sello</i>	5 dl	25
Trachten Wein CH	5 dl	27
<i>Tobias Schmid</i>		
<i>Pinot Noir</i>		

– Schatzkiste –

Sélection Pfefferbeere Weiss DE	7.5 dl	48
<i>Lanz Wein 2018</i>		
<i>Piwi</i>		
Sélection Pfefferbeere Rot ESP	7.5 dl	58
<i>Vega Clara 2016</i>		
<i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon</i>		
Lacrau PRT	7.5 dl	57
<i>Secret Spot 2015</i>		
<i>Cuvée</i>		
Las Sabias ESP	7.5 dl	63
<i>Dominio del Bendito 2015</i>		
<i>Tempranillo</i>		
Piastraia IT	7.5 dl	65
<i>Michele Satta 2015</i>		
<i>Cuvée</i>		
El Titan ESP	7.5 dl	95
<i>Dominio del Bendito 2015</i>		
<i>Tempranillo</i>		
La Torre ESP	7.5 dl	54
<i>Pago de Cirsus 2016</i>	Magnum	113
<i>Syrah, Tempranillo</i>		