Spiis ond Trank

MIT HERZ BETRIEBEN VON

PFEFFERBEERE

FOODSTORIES

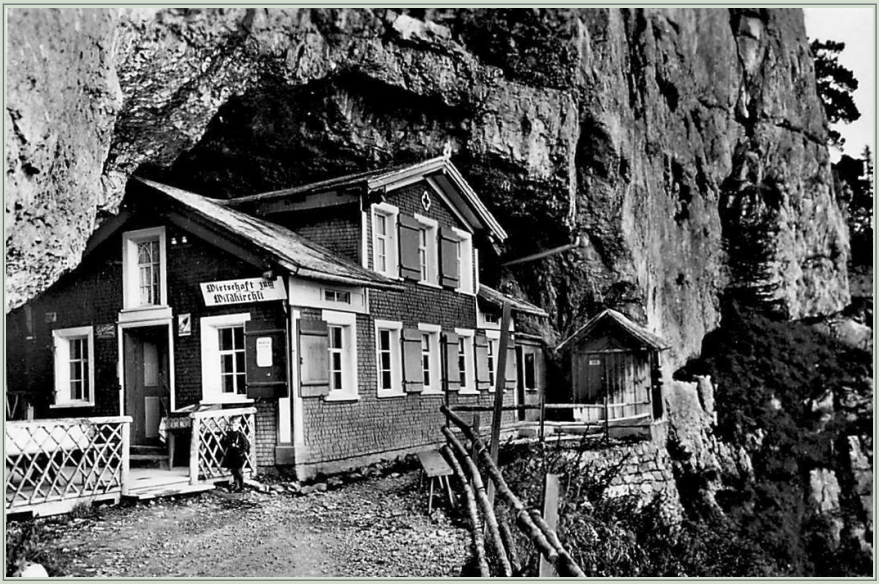
– spannends öbe de Aescher –

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 Sanitäranlagen 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, gespiesen. 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, Pantlitartar, 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 – 20.30 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 Bärehunger

11 – 20.30 Uhr

Biertreber-Gehacktes mit Hörnli 24.5
und Apfelmus
Optional: mit Appenzeller Käse +1

Buttermilch-Bramata 26.5
mit Ziegenkäse, Brennessel-Pesto und eingelegten Karotten

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

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

Aescher-Becki 28.5
Ragout vom Weiderind mit Wurzelgemüse & Kartoffeln
Auf Anfrage

fö d'Chinder

Ragout 11
vom Weiderind mit Wurzelgemüse & Kartoffeln

Biertreber-Gehacktes mit Hörnli 10

Gerstensuppe 5
mit einem Wienerli +2

Bei Fragen zu Allergien kannst du dich gerne an unser Team wenden!

– nebes Süesses –

Biberfladenglace mit Zwetschgen, *Rahm und Thymian-Crumble*	**13**
gönn dir was!	
Hausgemachter Apfelfladen	**7.7**
mit Rahm	**+2**
mit Vanilleglace	**+4**
Süssmost-Creme mit Weizengras *und sauren Birnen*	**9.5**
mit Granola	**+2**
Schoko-Bananenkuchen	**6.5**
mit Rahm	**+2**
mit Vanilleglace	**+4**
Brownie	**7.5**
mit Rahm	**+2**
mit Vanilleglace	**+4**
Rüeblikuchen	**6.5**
mit Rahm	**+2**
mit Vanilleglace	**+4**
Nussgipfel	**4.5**
Diverse Glace am Kiosk	

– Softdrinks –

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

– Kafi, Schoggi ond Tee –

Kafi		**5**
Espresso		**5**
Milchkafi		**5.2**
Schoggi / Ovi	*2 dl*	**5**
Kafi Freddo	*2 dl*	**5.8**
Tee	*2 dl*	**4.5**
Amicero *Ingwer-Orangen Punch*	*2 dl*	**6**
Flauder Punsch	*2 dl*	**5**

mit Güx:

Kafi Biberflade *mit Appenzeller*	**8**
Kafi Lutz *mit Zwetschgä / Chrüüter*	**6.8**
Kafi Haselnuss	**8.5**
Kafi Göttertrank *Kafi-Vanille*	**8.5**
Fackelkafi *mit Flämmli*	**9**
Schoggi Willi *mit Honig Williams*	**8.5**

Alle Preise sind in CHF inkl. MwSt.

– Appenzeller Bier ond Möhl Saft –

Lager hell	4.8%	Flasche	5 dl	**7**
Lager dunkel	5.2%	Flasche	5 dl	**7**
Spezli	5.2%	Flasche	33 cl	**5.5**
Naturtrüeb	4.8%	Flasche	5 dl	**7.5**
Weizen	5.2%	Flasche	5 dl	**7.5**
Ginger Beer Panaché	2.4%	Flasche	33 cl	**7**
Hazy Climber IPA	5.0%	Flasche	33cl	**7**
Mountain Ale Pale Ale	4.5%	Flasche	33cl	**7**
Zitronen Panaché	2.5%	Flasche	5 dl	**7**
Sonnwendlig, *hell alkoholfrei*		Flasche	5 dl	**7**
Freefall, *dunkel alkoholfrei*		Flasche	33cl	**7**
Bschorle *Malzgetränk mit Apfel und Birne, alkoholfrei*		Flasche	5dl	**7**
Most trüeb mit	4%	offen	5 dl	**7**
Most trüeb ohne *alkoholfrei*		Flasche	5dl	**7**
Ghürotne *suur & süess*	2%	offen	5 dl	**7**
Plätteler *mit Grapefruit*	2%	offen	5 dl	**7**

– zom Apéro –

Gespritzter Weisswein	**7.5**
Holderwein / gespritzt	**6.5 / 7.5**
Gin Tonic *Tannenschössling Gin mit Flauder Gent*	**14.5**
Amicero Drink *Ingwer-Orange, alkoholfrei*	**7.5**
Flauder Gent *alkoholfrei*	**5**

Wir akzeptieren auch Kreditkarten.

– Wiisswii –

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

– Rotwii –

Gran Sello ESP *Tempranillo*	*1 / 2.5 /5 dl*	**5.5/ 13 /26**
Sélection Pfefferbeere CH *Assemblage Rouge AOC, Schmidheiny Weingut, Heerbrugg*	*1 /2.5/5/7.5 dl*	**7/ 17/ 34/ 49**
Trachten Wein CH *Rhein Rot, Tobias Schmid*	*5 dl*	**29**
La Torre ESP *Syrah, Tempranillo, Pago de Cirsus*	*1 /2.5/5/7.5 dl* *Magnum 1.5l*	**8/ 19.5/ 39/ 58** **121**
Morellino di scansano IT, *Toscana, Sangiovese , Cabernet Sauvignon*	*7.5 dl*	**59**
Il Pino IT *Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot*	*7.5 dl* *Magnum 1.5l*	**85** **178**
Schwarz Johann AUT, *Merlot, Zweigelt, Cabernet France, Cabernet Sauvignon*	*7.5 dl*	**67**
Due Amici CH, *Merlot*	*7.5dl*	**62**
Independent ESP, *Tempranillo*	*7.5dl*	**42**

– Schnepsli –

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

PARTNER

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

Appenzeller Ziegenprodukte

Appenzeller Alpenbitter AG

goba

appenzeller fleisch und feinkost

frifag

Beyer Beans Rösterei Rotmonten

Appenzeller Bier

Wetter Metzg

Für unsere Gerichte verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch!

– Lädeli & Online Shop –

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

Chom go schnöchsle!

oder schau in unserem Onlineshop vorbei: www.bluetenlese.ch

- Das Paradies für Genisser -

– Geschenkboxen –

Suchst du nach etwas Inspiration für dein nächstes Geschenk? Ob für Familie, Freunde, Kunden oder Mitarbeitende - wir haben das Passende für dicEntdecken Sie unsere vielfältige Auswahl und finden Sie das perfekte Geschenk, das von Herzen kommt.

Loh di inspiriere!

schau in unserem Onlineshop vorbei: www.bluetenlese.ch

- Geschenkeparadies für Geniesser -

– Wer sind wir? –

Als Eventagentur Pfefferbeere AG kreieren wir einzigartige kulinarische Erlebnisse. Dafür verbinden wir Geschichten, Design und Kulinarik mit einer Prise Interaktion. Neben den Events betreiben wir auch die Wilde Möhre im temporären Lattich-Bau auf dem Güterbahnhofareal in St.Gallen.

Pfefferbeere Foodstories

- Das Dinner Erlebnis in St. Gallen -
Komm und tritt ein in unsere aussergewönliche Welt! Wir nehmen Dich mit auf eine kulinarische Reise voller Überraschungen!
Infos: www.foodstories-sg.ch

Bsuech üs a de OLMA

- Aescher Stübli chonnt ad OLMA -
Das urige Aescher Stübli kommt aus dem Alpstein an die OLMA.
Wir bringen die erfrischende Bergluft und köstliche Gerichte direkt in die Herzen unserer Nachbarstadt.

AESCHER

GASTHAUS AM BERG

– schö bisch Du do –