



# 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.

Wir beziehen unser Fleisch ausschliesslich aus der Schweiz.

## – Zmorgä –

bis 11:00 Uhr

Stärkung  
für den  
Tag

### **Aescher Zmorgä** 26

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

### **Höhlenjoghurt** 9.5

mit Granola und Beerenkompott

### **Hausgemachter Käsefladen** 12.5

mit Appenzeller Käse, Lauch und  
Zwiebeln

 vegetarisch

 vegan

# fö de chli Gluscht

11:00 – 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

## Appenzeller Pantli und Brot 11.5

mit hausgemachtem Senf

## Wienerli und Brot 9.5

## Appenzeller Käse 16.8

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

11:00 – 20:30 Uhr

## Biertreber-Gehacktes mit Hörnli 24.5

und Apfelmus

Optional: mit Appenzeller Käse **+2**

## Wander-Teller 26

Pouletoberschenkel oder Tofu (CH) 

mit Kartoffel- und gemischtem Salat

## Pouletoberschenkel 28

mit Buttermilch-Bramata,

Brennessel-Pesto und Randengemüse

## Buttermilch-Bramata 27

mit Ziegenkäse, Brennessel-Pesto

und Randengemüse

## Short Ribs 39

mit Buttermilch-Bramata, Brennessel-

Pesto und flambierten Tomaten

## Siedwurst 22.5

mit Kartoffel- und gemischtem Salat

zusätzliche Siedwurst **+5**

## Heisser Fleischkäse 24.5

mit Kartoffel- und gemischtem Salat

Optional: mit Zwiebelbratensauce oder

Senf

## Aescher-Becki 28.5

Ragout vom Weiderind mit

Wurzelgemüse & Kartoffeln

unser  
Klassiker

# – fö d'Chinder –

## Aescher-Becki Kids Ragout vom 11

Weiderind mit Wurzelgemüse & Kartoffeln

## Biertreber-Gehacktes mit Hörnli 10

und Apfelmus




Optional: mit Appenzeller Käse **+1**

## Gerstensuppe 5

mit einem Wienerli **+2**

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

## – nebes Süesses –

<b>Biberfladenglace mit Zwetschgen, Rahm und Thymian-Crumble</b>	<b>13</b>	gönn dir was	<b>Brownie</b> 	<b>7.7</b>
			mit Rahm mit Vanilleglace	+2 +4
<b>Hausgemachter Apfelfladen</b> 	<b>7.8</b>		<b>Rüeblikuchen</b>	<b>6.7</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 (ohne Nüsse)				
mit Granola	+2			
<b>Schoko-Bananenkuchen</b> 	<b>6.7</b>		<b>Diverse Glace am Kiosk</b>	
mit Rahm	+2			
mit Vanilleglace	+4			

## – 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>

Durst-  
löscher

## – 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>8.5</b>
<b>Milchkafi</b>		<b>5.5</b>	<b>Kafi Lutz</b> mit Zwetschgä / Chrüüter	<b>7</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>6</b>	<b>Kafi Göttertrank</b> Kafi-Vanille	<b>8.5</b>
<b>Tee</b>	2 dl	<b>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>9</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>7</b>
<b>Lager dunkel</b>	5.2%	Flasche	5 dl	<b>7</b>
<b>Spezli</b>	5.2%	Flasche	33 cl	<b>5.5</b>
<b>Naturtrüeb</b>	4.8%	Flasche	5 dl	<b>7.5</b>
<b>Weizen</b>	5.2%	Flasche	5 dl	<b>7.5</b>
<b>Ginger Beer Panaché</b>	2.4%	Flasche	33 cl	<b>7</b>
<b>Hazy Climber IPA</b>	5.0%	Flasche	33cl	<b>7</b>
<b>Mountain Ale Pale Ale</b>	4.5%	Flasche	33cl	<b>7</b>
<b>Zitronen Panaché</b>	2.5%	Flasche	5 dl	<b>7</b>
<b>Sonnwendlig, hell</b> <i>alkoholfrei</i>		Flasche	5 dl	<b>7</b>
<b>Freifall, dunkel</b> <i>alkoholfrei</i>		Flasche	33cl	<b>7</b>
<b>Bschorle</b> <i>Malzgetränk mit Apfel und Birne, alkoholfrei</i>		Flasche	5dl	<b>7</b>
<b>Most trüeb mit</b>	4%	offen	5 dl	<b>7</b>
<b>Most trüeb ohne</b> <i>alkoholfrei</i>		Flasche	5dl	<b>7</b>
<b>Ghürotne suur &amp; süess</b>	2%	offen	5 dl	<b>7</b>
<b>Plätteler mit Grapefruit</b>	2%	offen	5 dl	<b>7</b>

## – zom Apéro –

<b>Gespritzter Weisswein</b>				<b>7.5</b>
<b>Sonnenuhr CH</b>	Rotwiise, Appenzeller Winzer GmbH	1/2.5/5/7.5 dl		<b>8/19/39/58</b>
<b>Gipfelstürmer Gin</b>	Tannenschössling Gin mit Flauder Gent			<b>15</b>
<b>Amicero Drink</b>	Ingwer-Orange, alkoholfrei			<b>7.5</b>
<b>Flauder Gent</b>	alkoholfrei			<b>5</b>

## – Wiisswii –

<b>Sélection Pfefferbeere DE</b> Solaris, Johanniter, Lanz Wein	1/ 2.5/ 5/ 7.5 dl	<b>7.5/ 18/ 35/ 53</b>
<b>Höcklistein CH</b> Von Fluss und See, weisse Assemblage, Schmidheiny Weingut	1/ 2.5/ 5/ 7.5 dl	<b>7/ 17/ 34/ 49</b>
<b>Gran Sello ESP</b> Verdejo	1/ 2.5/ 5 dl	<b>5.5/ 13/ 26</b>
<b>Lenz - aus der Steillage Duett CH</b> Johanniter und Rheinriesling, Bio, AOC St. Gallen, Weingut Lenz	7.5 dl	<b>47</b>
<b>Trachten Wein CH</b> Rhein Weiss, Tobias Schmid	5 dl	<b>29</b>
<b>Höcklistein CH</b> Sauvignon Blanc, Schmidheiny Weingut	7.5 dl	<b>58</b>
<b>Oskar Hager AT</b> Grüner Veltliner, «Selection Schwander»	7.5 dl	<b>49</b>
<b>La Marimorena ESP</b> Albariño, Casa Rojo	7.5 dl	<b>58</b>

## – Rotwii –

<b>Lenz - aus der Steillage Terzett CH</b> Diolinoir, Merlot & Pinot Noir, Bio, AOC St. Gallen, Weingut Lenz	1/ 2.5/ 5/ 7.5 dl	<b>7/ 17/ 34/ 49</b>
<b>Gran Sello ESP</b> Tempranillo	1/ 2.5/ 5 dl	<b>5.5/ 13/ 26</b>
<b>La Torre ESP</b> Syrah, Tempranillo, Pago de Cirsus	1/ 2.5/ 5/ 7.5 dl Magnum 1.5l	<b>8/ 19.5/ 39/ 59</b> <b>121</b>
<b>Trachten Wein CH</b> Rhein Rot, Tobias Schmid	5 dl	<b>29</b>
<b>Due Amici CH</b> Merlot, Brivio	7.5 dl	<b>62</b>
<b>Schwarz Johann AUT</b> Merlot, Zweigelt, Cabernet France, Cabernet Sauvignon	7.5 dl	<b>68</b>
<b>Il Pino IT</b> Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	7.5 dl Magnum 1.5l	<b>87</b> <b>179</b>
<b>Independent ESP</b> Tempranillo ♀, Bio, Demeter, Bodegas Tempore	7.5 dl	<b>44</b>

# – Schnepsli –

		2 cl	4 cl	Flasche 1 dl	Flasche 5dl
<b>Appenzeller Alpenbitter</b>	29%	<b>4.6</b>	<b>7.5</b>		
<b>Alpsteinbitter</b>	28%	<b>5</b>	<b>8</b>		
<b>Kirsch</b>	40%	<b>4.6</b>	<b>7.5</b>		
<b>Zwetschgä</b>	40%	<b>4.6</b>	<b>7.5</b>		
<b>Honig Williams</b>	35%	<b>5</b>	<b>8</b>		
<b>Trester, Kernobst</b>	45%	<b>4.6</b>	<b>7.5</b>		
<b>Appenzeller Rahmlikör</b>	18%	<b>5</b>	<b>8</b>		
<b>Nusslikör</b>	21%	<b>5</b>	<b>8</b>		
<b>Huusbrand</b>	39,5%	<b>6.5</b>	<b>11</b>		
<b>Whisky Track Aescher</b>	49,5%	<b>8</b>	<b>14</b>	<b>25</b>	<b>95</b>

limitierte  
Abfüllung

## unsere Aescher Whiskys

in den Wildkirchlihölen weitergereift:

		2 cl	4 cl	1 dl	5dl
<b>Mondmilch</b> - Zweifach gereift über 5 Jahre in ehemaligen Bier- und Sherryfässern veredelt	48%	<b>8.5</b>	<b>14.5</b>	<b>28.5</b>	<b>98.5</b>
<b>Teufelstropfen</b> - Mit Rauchmalz destilliert, über 6 Jahre veredelt in ehemaligen Bier- und Madeirafässern	48%	<b>8.5</b>	<b>14.5</b>	<b>28.5</b>	<b>98.5</b>
<b>Eremit</b> - Über 8 Jahre veredelt in ehemaligen Rumfässern aus der Karibik	48%	<b>9.5</b>	<b>16</b>	<b>38.5</b>	<b>118.5</b>



## – Partner –

Wir bedanken uns für die wertvolle Zusammenarbeit mit Produzenten und Dienstleistern aus der Region.

Ihr bereichert unser Gasthaus mit unvergleichlichen Produkten.



**APPENZELLER BIER**



**BEYER BEANS**  
RÖSTEREI RÖTMONTEN





– schön bisch Du do –





**AESCHER**

GASTHAUS AM BERG