Spiis ond Trank

MIT HERZ BETRIEBEN VON

PFEFFERBEERE
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 und die Backwaren ausschliesslich aus der Schweiz.

– Zmorgä –

bis 11:00 Uhr

Stärkung für den Tag

Aescher Zmorgä **26**
Appenzeller Käse, Aeschermöckli, Pantlitatar, 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/Trockenfleisch +4
mit Paar Wienerli +4.5

Blattsalat 12
mit gerösteten Nüssen, Äpfeln und Brennnesseldressing
mit Appenzeller Ziegenkäse +4.5
mit Aeschermöckli/Trockenfleisch +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, Pantlitatar, Früchtebrot und Ruchbrot

**Auf Anfrage jeweils ab 14:30 Uhr erhältlich*

fö de Bärehunger

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, Brennnessel-Pesto und Randengemüse

Buttermilch-Bramata 27
mit Ziegenkäse, Brennnessel-Pesto und Randengemüse

Rindssteak – 37h niedergegart 39
mit Buttermilch-Bramata, Brennnessel-Pesto und flammbierten 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 Weiderind mit Wurzelgemüse & Kartoffeln* 11

Gerstensuppe 5
mit einem Wienerli +2

Biertreber-Gehacktes mit Hörnli 10
und Apfelmus
Optional: mit Appenzeller Käse +1

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

– nebes Süesses –

Biberfladenglace mit Zwetschgen, 13
Rahm und Thymian-Crumble
gönn dir was

Hausgemachter Apfelfladen 7.8
mit Rahm +2
mit Vanilleglace +4

Süssmost-Creme 9.5
mit sauren Äpfeln (ohne Nüsse)
mit Granola +2

Schoko-Randenkuchen 6.7
mit Rahm +2
mit Vanilleglace +4

Brownie 7.7
mit Rahm +2
mit Vanilleglace +4

Rüeblikuchen 6.7
mit Rahm +2
mit Vanilleglace +4

Nussgipfel 4.5

Diverse Glace
Beim Aussenbuffet erhältlich

– Softdrinks –

Mineral leise / still, Citro, Cola, Flauder Grapefruit, Cola Zero	*offen / Flasche*	*3 / 5 dl / 1.5 l*	**4.8 / 6.3 / 13.5**
Apfel-Schorle	*offen*	*3 / 5 dl*	**4.5 / 6**
Süssmost	*offen*	*2.5 / 5 dl*	**4.8 / 7**
Alpechrüter Huus-listee Durst-löscher	*offen*	*3 / 5 dl*	**5.5 / 7**

Trinkwasser ist unser wertvollstes Gut. Wir nutzen ausschliesslich Regen- und Schmelzwasser – mehr dazu auf Seite 4.

– Kafi, Schoggi ond Tee –

Kafi		5
Espresso		5
Milchkafi		5.5
Schoggi / Ovi	*2 dl*	5.5
Kafi Freddo	*2 dl*	7
Tee	*2 dl*	5
Amicero *Ingwer-Orangen Punsch*	*2 dl*	6
Frisch Fröhlich *Zitrone-Rosmarin Punsch*	*2 dl*	5

mit Güx:

Kafi Biberflade *mit Appenzeller*	8.5
Kafi Lutz *mit Zwetschgä / Chrüüter*	7
Kafi Haselnuss	8.5
Kafi Göttertrank *Kafi-Vanille*	8.5
Fackelkafi *mit Flämmli*	9.5
Schoggi Willi *mit Honig Williams*	9

– 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		**9**
Sonnenuhr CH/AR *Rootwiisse, Appenzeller Winzer GmbH*	1/2.5/5/7.5 dl	**8/ 19/ 39/ 58**
Gipfelstürmer Gin *Tannenschössling Gin mit Flauder Gent*		**15**
Amicero Drink *Ingwer-Orange, alkoholfrei*		**8**
Flauder Gent *alkoholfrei*		**5.5**

Alle Preise sind in CHF inkl. MwSt.

– Wiisswii –

Sélection Pfefferbeere DE *Solaris, Johanniter, Lanz Wein*	*1/ 2.5/ 5/ 7.5 dl*	**7.5/ 18/ 35/ 53**
Höcklistein CH *Von Fluss und See, weisse Assemblage, Schmidheiny Weingut*	*1/ 2.5/ 5/ 7.5 dl*	**7.5/ 17/ 34/51**
Gran Sello ESP *Verdejo*	*1/ 2.5/ 5 dl*	**5.5/ 13/ 26**
Lenz - aus der Steillage Duett CH *Johanniter und Rheinriesling, Bio, AOC St. Gallen, Weingut Lenz*	*7.5 dl*	**47**
Trachten Wein CH *Rhein Weiss, Tobias Schmid*	*5 dl*	**31**
Höcklistein CH *Sauvignon Blanc, Schmidheiny Weingut*	*7.5 dl*	**58**
La Marimorena ESP *Albariño, Casa Rojo*	*7.5 dl*	**59**

– Rotwii –

Lenz - aus der Steillage Terzett CH *Diolinoir, Merlot & Pinot Noir, Bio, AOC St. Gallen, Weingut Lenz*	*1/ 2.5/ 5/ 7.5 dl*	**7/ 17/ 34/ 49**
Gran Sello ESP *Tempranillo*	*1/ 2.5/ 5 dl*	**5.5/ 13/ 26**
La Torre ESP *Syrah, Tempranillo, Pago de Cirsus*	*1/ 2.5/ 5/ 7.5 dl* *Magnum 1.5l*	**8/ 19.5/ 39/ 59** **121**
Trachten Wein CH *Rhein Rot, Tobias Schmid*	*5 dl*	**31**
Due Amici CH *Merlot, Brivio*	*7.5 dl*	**62**
Schwarz Iohann AUT *Merlot, Zweigelt, Cabernet France, Cabernet Sauvignon*	*7.5 dl*	**68**
Sonnenuhr Roote CH/AR *Pinot Noir, Léon Millot, Appenzeller Winzer GmbH*	*7.5 dl*	**59**
Edizione Cinque Autoctoni IT *Primitivo, Negroamaro, Sangiovese, Montepulciano, Malvasia Nera, Fantini*	*7.5 dl*	**61**
Il Pino IT *Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot*	*7.5 dl* *Magnum 1.5l* *3l*	**87** **179** **359**

frag unser Team nach den aktuellen Weinspecials

– Schnepsli –

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

limitierte Abfüllung

unsere Aescher Whiskys *in den Wildkirchlihölen weitergereift:*		2 cl	4 cl	1 dl	5dl
Mondmilch - *Zweifach gereift über 5 Jahre in ehemaligen Bier- und Sherryfässern veredelt*	48%	**8.5**	**14.5**	**28.5**	**98.5**
Teufelstropfen - *Mit Rauchmalz destilliert, über 6 Jahre veredelt in ehemaligen Bier- und Madeirafässern*	48%	**8.5**	**14.5**	**28.5**	**98.5**
Eremit - *Über 8 Jahre veredelt in ehemaligen Rumfässern aus der Karibik*	48%	**9.5**	**16**	**38.5**	**118.5**

Wir akzeptieren auch Kreditkarten.

– Partner –

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

Ihr bereichert unser Gasthaus mit
unvergleichlichen Produkten.

APPENZELLER BIER

goba

frifag

APPENZELLER ZIEGENPRODUKTE®

appenzeller fleisch UND FEINKOST

BEYER BEANS
RÖSTEREI ROTMONTEN

Appenzeller Alpenbitter AG

Wetter Metzg

– schö bisch Du do –