



Spiis — ond — Trank

MIT HERZ BETRIEBEN VON



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

Wir
freuen
uns auf
neue
Fans!

– Verbunde bliibe –

Melde dich für den Pfefferbeere Newsletter an und erfahre als Erste:r von neuen Erlebnissen und besonderen Anlässen – und gewinne eines von drei Pfefferbeere-Erlebnissen.

- 1× Übernachtung Felsenzimmer im Aescher
- 2× Tickets für das Cabaret Foodstories 2026
- 1× Fix & Fertig 6-Monats-Abo (5 Produkte/Monat)



www.aescher.ch/uebernachten

Für unseren
Newsletter
anmelden...



... und
gewinnen!



www.foodstories-sg.ch



www.fixundfertig.ch

Die Gewinner:innen werden bis Ende Oktober per E-Mail informiert.

– 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 11:00 Uhr

Stärkung
für den
Tag

Aescher Zmorgä

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

26

Höhlenjoghurt 🌿

mit Granola und Beerenkompott

9.5

Hausgemachter Käsefladen 🌿

mit Appenzeller Käse, Lauch und Zwiebeln

12.5

🌿 vegetarisch

🌿 vegan

fö de chli Gluscht

11:00 – 20:00 Uhr

Gerstensuppe 9 / 13

klein / gross

mit Aeschemöckli +4

mit Paar Wienerli +5

Blattsalat 12

mit gerösteten Nüssen, Birnen und

Brennesseldressing

mit Appenzeller Ziegenkäse +5

mit Aeschemöckli +4

Wurst-Käse-Salat 16 / 22

klein / gross

Hausgemachter Käsefladen 12.5

mit Appenzeller Käse, Lauch und

Zwiebeln

mit Blattsalat + 9.5

Appenzeller Pantli (100g) 12

und Brot mit hausgemachtem

Senf

Gitzi Pantli (130g) und Brot 14

mit hausgemachtem Senf

Wienerli und Brot 10

Appenzeller Käse 16.8

mit hausgemachtem Senf

*Plättli p.P. 19

mit Appenzeller Käse,

Ziegenkäse, Aeschemöckli,

Buure-Speck, Pantlitartar,

Früchtebrot und Ruchbrot

**jeweils ab 14:30 Uhr erhältlich*

fö de Bäre hunger

11:00 – 20:00 Uhr

Nach-
haltig

Biertreber-Gehacktes mit Hörnli 24.5

und Apfelmus

Optional: mit Appenzeller Käse +2

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

Wildkarte

Zusätzlich gibt es die Wildkarte mit
saisonalen Spezialitäten.



fö d'Chinder

Gerstensuppe 5

mit einem Wienerli

Lecker!

+2.5

Biertreber-Gehacktes mit Hörnli 10

und Apfelmus

Optional: mit Appenzeller Käse +1

– nebes Süesses –

Biberfladenglace mit Zwetschgen, Rahm und Thymian-Crumble	13
gönn dir was	
Hausgemachter Apfelladen	8
mit Rahm	+2
mit Vanilleglace	+4
Süssmost-Creme mit Weizengras	9.5
und sauren Birnen (ohne Nüsse)	
mit Granola	+2
Schoko-Randenkuchen	7
mit Rahm	+2
mit Vanilleglace	+4

Brownie	8
mit Rahm	+2
mit Vanilleglace	+4
Rüeblikuchen	7
mit Rahm	+2
mit Vanilleglace	+4
Nussgipfel	5
Diverse Glace am Kiosk	

– Softdrinks –

Mineral leise / still, Citro, Cola, Flauder, Grapefruit, Cola Zero	offen / Flasche	3 / 5 dl / 1.5 l	4.8 / 6.5 / 13.5
Apfel-Schorle	offen	3 / 5 dl	4.8 / 6.5
Süssmost	offen	2.5 / 5 dl	5 / 7
Alpechrüter Huus-listee	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 mit Milch	2 dl	8
Tee	2 dl	5
Amicero	2 dl	6
Ingwer-Orangen Punsch		
Frisch Fröhlich	2 dl	5
Zitrone-Rosmarin Punsch		

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	11
Schoggi Willi mit Honig Williams	9.5

– Appenzeller Bier ond Möhl Saft –

Lager hell	4.8%	Flasche	5 dl	7.5
Lager dunkel	5.2%	Flasche	5 dl	7.5
Spezli	5.2%	Flasche	33 cl	5.8
Naturtrüb	4.8%	Flasche	5 dl	8
Weizen	5.2%	Flasche	5 dl	8
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	7.5
Quöllfrisch, hell alkoholfrei		Flasche	5 dl	7.5
Freefall, dunkel alkoholfrei		Flasche	33cl	7
Bschorle Malzgetränk mit Apfel und Birne, alkoholfrei		Flasche	5dl	7.5
Most trüb mit	4%	offen	5 dl	7.5
Most trüb ohne alkoholfrei		Flasche	5dl	7.5
Ghürotne suur & süess	2%	offen	5 dl	7.5
Plätteler mit Grapefruit	2%	offen	5 dl	7.5

– zom Apéro –

Gespritzter Holderwein	9
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

— Wiisswii —

Sélection Pfefferbeere DE Solaris, Johanniter, Lanz Wein	1/ 2.5/ 5/ 7.5 dl	7.5/ 18/ 35/ 53
Lenz - aus der Steillage Duett CH Johanniter und Rheinriesling, Bio, Thurgau, Weingut Lenz 	7.5 dl	47
Trachten Wein CH Rhein Weiss, Tobias Schmid	1/5 dl	6.5/31
Höcklistein CH Sauvignon Blanc, Schmidheiny Weingut	1/2.5/5/7.5 dl	8/19.5/39.5/58
La Marimorena ESP Albariño, Casa Rojo	7.5 dl	59

— Rotwii —

Lenz - aus der Steillage Terzett CH Diolinoir, Merlot & Pinot Noir, Bio, Thurgau, 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	7.5 dl Magnum 1.5l	61 122
Trachten Wein CH Rhein Rot, Tobias Schmid	5 dl	31
Due Amici CH Merlot, Brivio	7.5 dl	62
Schwarz Johann 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	1/ 2.5/ 5/ 7.5 dl	8/ 19.5/ 39/ 59
Il Pino IT Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	7.5 dl Magnum 1.5l 3l	87 179 359

– 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



– Partner –

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

Ihr bereichert unser Gasthaus mit
unvergleichlichen Produkten.



– 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.



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 dich Entdecken 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.

– Cabaret Foodstories –



TICKETS
JETZT
ONLINE



Das Pop-up-Restaurant in St. Gallen

Komm und tritt ein in unsere aussergewöhnliche Welt! Wir nehmen dich mit auf eine kulinarische Reise voller Überraschungen.

November | Dezember | Januar

Mehr Infos: www.foodstories-sg.ch

– Aescher Stobe –

Jetzt
Gruppenreservation
anfragen und
profitieren!



Aescher Stobe chonnt ad OLMA

Wir bringen frische Bergluft und köstliche Gerichte direkt ins Herz unserer Nachbarstadt.

– schön bish Du do –





AESCHER

GASTHAUS AM BERG