

GASTHÖFLI ALP ÄSCH

MENUKARTE

GETRÄNKE

MINERAL

Mineral, Coca-Cola, Rivella, Citro,		
Apfelschorle, Ice-Tea	3 dl / 5dl / 1,5l	CHF 4.00/5.00/12.00
Kurhaus Stäubiwasser (Kräutersirup)	3dl / 5dl	CHF 3.50/4.50
Zäme (Bergkräuter Soda)	3,3dl	CHF 5.50

KAFFEE/TEE

Kaffee Crème, Espresso, Tee	CHF 4.00
Cappuccino	CHF 4.00
Latte Macchiato	CHF 5.00
Kaffee "Gasthöfli"	CHF 6.50
Kaffee Schnaps (Honigkräuter, Kräuter, Träsch, Zwetschgen, Kirsch)	CHF 5.50
Tee Holdrio	CHF 5.00

MOSCHT

Möhl - Suure Moscht - alkoholhaltig	5dl	CHF 6.00
Möhl - Suure Moscht - alkoholfrei	5dl	CHF 6.00
Beckenrieder Orangenmost	4,9dl	CHF 5.50

GETRÄNKE

ROTWEIN

Dôle AOC Valais Melodie - Adrian

Mathier 1 dl / 5 dl CHF 4.50/18.00

Diolinoir Barrique - Weingut zum

Rosenberg, Altdorf 1 dl / 7,5 dl CHF 8.00/54.00

WEISSWEIN

Tisin Bianco DOC - Gialdi Vini SA 1 dl / 5 dl CHF 4.50/18.00

Pinot Grigio - Weingut zum

Rosenberg, Altdorf 1 dl / 7,5 dl CHF 7.00/52.00

BIER

Eichhof Lager 3,3 dl CHF 4.50

Stiere Blond 3,3 dl CHF 5.50

Gasthöfli Bier 3,3 dl CHF 6.00

Panaché 3,3 dl CHF 5.00

Eichhof Lager - alkoholfrei 3,3 dl CHF 4.50

APERITIFS

APEROL SPEZIAL

Aperol mit Weisswein

CHF 9.00

GESPRITZER WEISSER

Süss oder sauer

CHF 7.00



ORANGENMOST

Original Beckenrieder Orangenmost

CHF 5.50

Bügelflasche 4,9 dl

Der Orangenmost ist ein alkoholfreies, kohensäurehaltiges Misch-Getränk aus Orangen- und Apfelsaft.

Der Orangenmost wird in der Ostschweiz und Beckenried/NW gewerblich hergestellt. Er gilt in beiden Regionen als Spezialität mit Tradition. Für viele Nidwaldner ist der «Beckenrieder Orangenmost» das nidwaldnerische Nationalgetränk.

SPECIALS



KAFFEE GASTHÖFLI

Kaffee mit Schnaps und Schlagrahm

CHF 6.50

GASTHÖFLI BIER

Ein süffiges, leichtes Lagerbier nach Münchner Brauart. Gebraut mit Quellwasser von der Alp Äsch.

CHF 6.00



WEISSWEIN

PINOT GRIGIO

7,5 dl CHF 52.00

1 dl CHF 7.00

Weingut Rosenberg, Altdorf

Traube: 100 % Pinot Grigio

Ein vollmundiger Weisswein mit feinen Aromen weisser Früchte und würzigem Charakter. Die Trauben reifen optimal aus und bringen einen erlebnisreichen Tropfen als Begleiter von hellem Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten. Aber auch zum Apéro ist er ein Aufsteller.



TISIN BIANCO DOC

5 dl CHF 18.00

1 dl CHF 4.50

Gialdi Vini SA, Mendrisio

Traube: 100 % Merlot



In der Farbe ein leichtes Strohgelb. In der Nase Finesse und zartfruchtige Vermählung der Noten von weissem Pfirsich, Williams Birne und delikatem Zitrus. Welche die floralen Noten ergänzen. Im Gaumen frisch und fruchtig, aber mit ungewöhnlich viel Schmelz für einen feinzarten Wein. Dieser Wein passt sehr zum Apéro zu jeder Tageszeit.

ROTWEIN

DIOLINOIR BARRIQUE

7,5 dl CHF 54.00

1 dl CHF 8.00

Weingut Rosenberg, Altdorf

Traube: Diolinoir (Ausbau im Barrique)

Ein vollmundiger Rotwein, ausgebaut im Holzfass einer Urner Eiche, der verführerisch nach Brombeeren und Kirschen duftet. Ein Lammcarré in Senfsauce mit Bratkartoffeln oder ein Rindsfilet auf Wildspargel oder Der Diolinoir mit Vanillegewürz begleitet die Kraft der Speise fein und fruchtig.



DÔLE AOC VALAIS MELODIE

5 dl CHF 18.00

1 dl CHF 4.50

Adrian & Diego Mathier, Salgesch

Traube: Gamay & Pinot Noir

Der Pinot Noir verleiht dem Dôle seine Rasse, seine Noblesse und sein Bouquet, der Gamay ist für die Fruchtigkeit und seine Robustheit verantwortlich. Als Begleiter passt er wunderbar zu gebratenem Lachs, rotem Fleisch oder auch zu Käse.

SPEISEN

WURSTPLÄTTLI

Plättli mit luftgetrockneter
Hauswurst und Brot
CHF 10.00

Urnerli / luftgetrocknete Hauswurst (Rind-,
Schweinefleisch, Speck)



KÄSEPLÄTTLI

Plättli mit Alpkäse von Wannenen und
Brot
CHF 10.00

SPEISEN



WURST-KÄSE-PLÄTTLI

Plättli mit luftgetrockneter
Hauswurst, Alpkäse von Wannenen
und Brot

CHF 18.00

Urnerli / luftgetrocknete Hauswurst (Rind-,
Schweinefleisch, Speck)

URNER-DIRRSPLÄTTLI

Plättli mit 80g Trockenfleisch und
Brot

CHF 19.00



SPEISEN

SUPPE NACH TAGESANGEBOT

Es gibt jeweils eine Tagessuppe. Die Tagesangebote sind jeweils ausgeschrieben.

CHF 6.00 - 9.00

SCHWEINSWÜRSTLI

Warme Schweinswurstli mit Brot

CHF 10.00

WIENERLI

Warme Wienerli mit Brot

CHF 8.50



ZWEIFEL CHIPS

Paprika oder Nature (30g)

CHF 3.00

BEIZLI-HIT

SCHÄCHENTALER-PLÄTTLI

Plättli mit luftgetrocknetem Geissenwürstli, Alpkäse von Wannelen, Brot und 1dl Rotwein (Diolinoir Barrique) oder 3dl Gasthöfli Bier
auch alkoholfrei möglich

CHF 22.00



SÜSSES

DESSERT NACH TAGESANGEBOT

Es gibt verschiedene Kuchen. Die Tagesangebote sind jeweils ausgeschrieben.

CHF 4.00 - 6.00



MAGNUM GLACE

Vanilleglace mit Schokolade überzogen

CHF 4.00

RAKETEN GLACE

Wasserglace

CHF 2.50



KÄGI FRETT

Mit Schokolade überzogene
Waffelspezialität aus dem Toggenburg

CHF 3.00

KRAFTORT ÄSCH IM SCHÄCHENTAL

Dieses Aesch im Schächental ist eine der Perlen, die sich in die Kette der anderen schweizerischen Orte gleichen Namens einreihet.



Orte mit einer Stärke von 75'000 Boviseinheiten sind eine Seltenheit auf unserem Erdball und doch finden sich einige wenige davon auf Schweizer Boden. Zu erkennen gegeben haben sich bisher, alle mit derselben hohen Strahlungsintensität, Aesch (BL), Aesch bei Neftenbach (ZH) und Urnäsch (Appenzell Ausserrhoden).

Aesch ist mit Asche, mit Feuer verbunden. In den letzten Jahren manifestierten sich mehr und mehr solche Stellen, an denen die spezifischen Ausstrahlungen der Erde enorme Kraftquellen freigeben – fast möchte man sagen, dass es hier und dort brodelte.

Wenn auch diese erdkraftgebundenen Beobachtungen vorderhand kaum eine Erklärung finden, sind sie wohl für das kommende Zeitalter Anzeichen, dass sich etwas verändert. Es ist zu hoffen, dass die Wissenschaft eines Tages über ihren eigenen Schatten springen kann – einen Schatten, den sie allzu lange auf diese Art Forschung warf und wirft. Etwas wird in jenen Zonen erwachen. Ein neues Wissen wird geboren werden. Was der Forscher eigentlich sucht, ist nicht das Wissen, sondern die Gewissheit.

Das Schächental bietet sich für schönste Wanderungen an. Ein Vorschlag: Von Unterschächen an der Klausenstrasse über Ribi nach Aesch. Aber wählen Sie dafür nur die gute Jahreszeit; im Winter lauert Rutschgefahr und der Ort ist kaum zugänglich. Wer diesen Weg unter seine Füsse genommen hat, wird durch einen kristallklaren Wasserfall belohnt. Wenn sich dann noch das Licht zu einem Regenbogen bricht, erscheint einem das ganze Leben viel farbenfreudiger.

Quelle: Orte der Kraft in der Schweiz von Blanche Merz

DIE GESCHICHTE DES GASTHÖFLI

Die Klausenstrasse wurde nicht so gebaut wie erhofft. Das Geschäft mit dem Gasthaus Stäubi in Äsch, 1871 eröffnet, florierte nicht. So wurde vor rund 100 Jahren die Wirtshaustüre geschlossen – bis im Jahr 2016.

Äsch ist ein eindrücklicher Ort, nicht nur landschaftlich, wie Blanche Merz in ihrem Buch «Orte der Kraft in der Schweiz» schreibt. Das Gasthaus Stäubi im Vorderen Äschboden, Gemeinde Unterschächen, ist für die Einheimischen noch immer das «Gaschthefli» und war in den letzten 100 Jahren für die Öffentlichkeit nicht zugänglich und es wurden schon lange keine Tagesgäste mehr bewirtet. Dabei hatte alles so vielversprechend begonnen – auf der Alp Äsch mit dem 100 Meter hohen Stäuben-Wasserfall, der zu einer Naturattraktion des Kantons Uri gehört. 1867 sah das Projekt von C. Diethelm eine Klausenstrasse via Äsch und Balmwand auf den Klausen vor. Daher baute Jakob Zwissig, Gemeindepräsident in Seedorf, 1870 das Gasthaus zum Stäubi. 1900 wurde die Klausenpassstrasse eröffnet. Sie führte aber aus militärischen Überlegungen nicht über Äsch, wie sich der Regierungsrat und der Kanton Uri es sich vorgestellt hatten, sondern wie heute via Urigen. Erst seit dem 11. Juni 2016, nach über 100 Jahren, wird in der Alpzeit von Juni bis September im Gasthöfli wieder gewirtet. Unter der Leitung der Hausbesitzer Felix Waldis (Seon) und Martin Waldis (Frick), hat sich eine Gruppe von helfenden Händen zusammengefunden, die die Bewirtung an den Wochenenden in Frohnarbeit abwechselnd übernehmen. Dies führt auch dazu, dass das einfache Angebot abwechslungsreich ist, wie die Helferinnen und Helfer. Aber von allen wird viel Wert auf «Handarbeit» und «lokales» gelegt.



FERIEN AUF DER ALP ÄSCH?



Direkt neben dem Gasthöfli steht ein freistehendes Ferienhaus in ruhiger, idyllischer Lage – ideal für alle, die ein paar Tage Natur pur geniessen möchten.

Das Haus:

- Platz für bis zu 6 Personen
- komfortabel eingerichtet, ausgestattete Küche
- gemütlicher Sitzplatz auf der Südseite
- Haustiere willkommen
- Parkplatz direkt beim Haus

Lage:

Die Alp Äsch liegt zuhinterst im Schächental und ist über eine schmale Naturstrasse erreichbar. Die nächste Einkaufsmöglichkeit befindet sich in Altdorf (ca. 20 Minuten mit dem Auto).



Infos & Buchung:



Kontakt

Familie Felix Waldis

Tel. +41 79 330 31 86

E-Mail: f-waldis@bluewin.ch

