

# Wo Feiern zum Erlebnis wird

---

## Adresse

Stump's Alpenrose  
Vordere Schwendistrasse 62  
CH-9658 Wildhaus SG

071 998 52 52  
info@stumps-alpenrose.ch  
www.stumps-alpenrose.ch

## Menu

Die nachfolgend aufgeführten Menuvorschläge vermitteln Ihnen Ideen von möglichen Speisekompositionen. Gerne nutzen wir das persönliche Gespräch, um Sie über zeitlich befristete, saisonale Angebote zu informieren, was Ihnen die Möglichkeit eröffnet, Ihr Menu völlig ins Bild der Jahreszeit, in der das geplante Essen angesetzt ist, einzubetten. Frischer Spargel im Frühjahr, vegetarische Speisen oder Süssspeisen, die sich im Wandel der Jahreszeiten ablösen. Lassen Sie sich von uns beraten und begeistern!

## Frisch, Regional und Saisonal

Mit dem Gütesiegel Culinarium  bieten wir durch ProCert zertifizierte einheimische Spezialitäten und Produkte aus der Region an. **Es ist unser Ansporn, den grösstmöglichen Anteil an Culinarium-Produkten zu verwenden, was je nach Saison schwanken kann.**

Erstklassige Zutaten sind das Geheimnis jeder guten Küche. Daraus machen wir kein Geheimnis. Wir kaufen bei lokalen Bauern im Toggenburg und dem Rheintal die beste Qualität ein und kochen ausschliesslich mit frischen Zutaten aus der Region.

## Ernährung

Unser Küchenchef Stefan Radzuweit berät Sie gerne bei Ernährungsproblemen und lässt sein Fachwissen auch in die Komposition Ihres Festtagsmenus einfließen. Denn das Wohlbefinden von Ihnen und Ihren Gästen ist uns ein persönliches Anliegen.

## Getränke

Weine aus dem nahen Rheintal, der Bündner Herrschaft, dem Wallis oder aus Frankreich, Italien, Spanien oder Übersee zieren unsere Weinkarte und vermögen mit Qualität sowie einem einzigartigen Preis-Leistungsverhältnis zu überzeugen.

## Raumangebot

Gesellschaften von 10 bis 200 Personen finden in unseren verschiedenen Räumlichkeiten das gewünschte, ungestört private Ambiente, um den Anlass, den es zu feiern gibt, den würdigen Raum zu geben.

## Bestuhlung

Bei der Bestuhlung werden wir uns ganz nach Ihren persönlichen Wünschen richten.

## Dekoration / Blumen

Eine dem Anlass angemessene Dekoration ist für uns Bestandteil unseres Leistungsumfangs. Diese umfasst einen weiss gedeckten Tisch mit Stoffservietten, Kerzen und eine persönlich gestaltete Menükarte. Auf Wunsch besorgen wir Ihnen den farblich wie gestalterisch passenden Blumenschmuck, der Ihre Feier im stimmigen Blumenbeet aufnimmt.

## Allgemeine Konditionen

### Dienstleistung

Die Klang Sana Unternehmens AG hält sich vor, Dienstleistungen mit höheren Vorleistungen für die Organisation der Veranstaltung zusätzlich in Rechnung zu stellen.

### Teilnehmerzahl

Die Anzahl Personen, welche uns bis zu 48 Stunden vor dem Bankett von Ihnen bekannt gegeben ist, ist für uns massgebend. Die vom Gast angegebene Anzahl Gäste gilt als Berechnungsgrundlage für die Leistung. Ist die effektive Personenanzahl kleiner, gilt die definitiv bestätigte Zahl als Grundlage für die Verrechnung. Allfällige, durch zusätzliche Teilnehmer entstandene Mehrkosten, werden in Rechnung gestellt.

### Haftung / Schäden

Der Veranstalter haftet für alle Schäden, die an Räumen, Einrichtungen, Gerätschaften, Mobiliar und Umschwung des Hotel Stump's Alpenrose durch sein eigenes Verschulden, bzw. durch das Verschulden von ihm engagierten oder eingeladenen Drittparteien entstehen.

Die Klang Sana Unternehmens AG bzw. Stump's Alpenrose AG lehnt jegliche Haftung für Diebstahl und Beschädigung von Materialien und Gerätschaften ab, die vom Veranstalter oder vom ihm beauftragten oder eingeladenen Drittparteien ins Haus gebracht worden sind.

### Mitgebrachte Speisen und Getränke

Die Gäste/der Veranstalter bezieht grundsätzlich alle Speisen und Getränke von der Klang Sana Unternehmens AG. Für selbst mitgebrachte Weine erheben wir ein Zapfengeld pro angebrochene 7.5dl Flasche.

### Zusätzliche Auf- und Abbauarbeiten

Das Hotel richtet die Veranstaltungsräume gemäss vorgängiger Absprache ein. Mehraufwand für zusätzliche Auf-, Um- oder Abbauten wird mit CHF 60.00 pro Mitarbeiterstunde verrechnet.

### Entsorgung

Die Abfallentsorgung über das normale Mass hinaus ist Sache des Veranstalters. Wird die Entsorgung durch das Hotel vorgenommen, wird eine entsprechende Gebühr verrechnet.

### Verlängerung der Polizeistunde

Eine Verlängerung der Polizeistunde über 24.00 Uhr hinaus ist möglich. Zur Deckung der anfallenden Lohnkosten und Nachtarbeitszuschläge erheben wir folgende Gebühren:

- Bis 01.00 Uhr pro volle und angebrochene Stunde CHF 150.00
- Ab 01.00 Uhr pro volle und angebrochene Stunde CHF 250.00

### Reinigungsarbeiten

Infolge ausserordentlicher Verschmutzung notwendig werdende Spezialreinigungen sowie Entsorgungen (z.B. von Dekorationen oder Spielen) können dem Veranstalter in Rechnung gestellt werden



# Apéro

Pro Person CHF

## Zum knabbern

Salzstengeli, Nüssli, Chips	3.00
Blätterteiggebäck aus unserer Backstube 3 Sorten gefüllt und ungefüllt	8.00
Pikante Nussmischung	1.50

## Das kleine Etwas

Parmaschinkenrolle mit Apfel und Käse gefüllt	7.00
Bruschetta mit Tomaten, Oliven, Humus	10.00
Tomaten-Mozzarella Spiessli	7.00
Melonen und Rohschinken	8.00
Schinkengipfeli und Chäschüechli	10.00
Dörrtomatenmousse-Brötchen	10.00
Gemüse-Sticks mit diversen Dipp-Saucen	8.00
Satay-Spiesse von der Ostschweizer Pouletbrust mit Erdnussauce	10.00
Hausgemachter Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln / eine vegetarische Alternative (je nach Saison belegt)	9.00
Kleine Zöpfli gefüllt mit Mostbröckli, Käse, Tomaten-Mozzarella, etc	9.00
Toggenburger Trockenfleisch und Käseplatte mit <i>diversen Käsesorten und marinierte Bloderkäsewürfel dazu Schwingermöckli, Mostbröckli und Walliser Rohschinken</i>	11.00
Quiche (Käse, Gemüse, Speck-Zwiebel, etc.)	9.00

## Alpenrose Plus

Stump's Alpenrose Apéro Platte Individuell zusammenstellen, Preis nennen wir Ihnen in der Offerte	
Fruchtbowl ohne Alkohol	7.00
Fruchtbowl mit Alkohol	9.50
Käsefondue (nur im Winter)	9.00

## Saisonales Menu „Winter“

---

ab 10 Personen

\*

\*\*\*

Caramellierte **Weisskabissuppe**  
mit Apfelperlen

\*\*\*

**Nüsslisalat**  
mit Speck und Croûtons

\*\*\*

**Geschmorter Hirschschulterbraten**  
**auf Ochschwanzragoût**  
mit Preiselbeersauce  
Hausgemachte Schupfnudeln  
Wirsingroulade mit Kürbisfüllung

\*\*\*

**Zimtparfait**  
garniert mit Blätterteiggitter  
mit Zwetschgenkompott  
aus Stump's Einmachkeller

\*\*\*

\*

CHF 71.00



# Toggenburger Buffet

---

ab 40 Personen

\*

\* \* \*

Toggenburger **Heublumensuppe**  
mit Gemüseeinlage

\* \* \*

Marinierter Toggenburger **Bloderkäse**  
auf vermischtem Blattsalat  
mit italienischem Dressing

\* \* \*

Reichhaltiges Buffet  
mit Allerlei aus dem Toggenburg und der Region:

## Fleisch

Bauernschinken im Honigmantel - Bratwurstring  
Sautierte Ostschweizer Pouletbruststreifen an Senfrahmsauce – geschmorte Kalbshaxe  
Rindfleischvögeli – Hackbraten – Rindszunge – Gesalzener Speck – Siedfleisch  
Kutteln in Tomatensauce - gebratener Schweinshalsbraten - Adrio  
Saisonal ergänzt mit regionalen Produkten wie Forellenfilets, Wild, etc.

## Beilagen

Rösti – Chäs-Schopä – Älpler Magronen – Kartoffelgratin - Nidelzune

## Gemüse

Eine grosse Auswahl saisonaler Gemüse nach alten Toggenburger Rezepten zubereitet

\* \* \*

## Dessert-Buffet

Süsse Träume aus unserer Pâtisserie und Hausbäckerei

\* \* \*

\*

CHF 87.00



# Grosse-Pièce-Bufferet

---

ab 40 Personen

\*

\* \* \*

**Rindskraftbrühe**  
mit Kräuter-Flädli

\* \* \*

Saisonale **vermischte Blattsalate** an Haus-Dressing  
mit gerösteten Kernen und Garten-Kresse

\* \* \*

Marinierter Toggenburger **Weidekalbsrücken**  
Gefüllter **Lammgigot** aus dem Alpstein  
**Roastbeef** englisch gebraten

Morchelrahmsauce  
Grüne Pfeffersauce  
Sauce Béarnaise

Hausgemachte Spätzli  
Kartoffel-Gratin  
Hausfrauen-Magronen  
Pilaw-Reis

Eine grosse Auswahl saisonaler Gemüse

\* \* \*

**Süsse Schlemmereien** von unserem Dessertbuffet

\* \* \*

\*

CHF 94.00



# Italienisches Buffet

---

ab 30 Personen

\*

\*\*\*

Hausgemachte **Minestrone**

\*\*\*

**Variation von Salaten und weiteren Köstlichkeiten**

Verschiedene Salate der Saison - Tomaten mit Mozzarella an frischem Pesto  
Coppa - Vitello tonnato - Grilliertes Gemüse - Meeresfrüchtesalat

\*\*\*

Italienische Spezialitäten:

**Fleisch**

Geschmorte Kaninchenwürfel mit Tomaten und Silberzwiebeln  
Piccata und Saltimbocca vom Schweinsrücken

**Beilagen**

Bramata-Polenta - Risotto - Spaghetti mit feinen Saucen  
Gnocchi  
Diverse Teigwarengerichte wie Lasagne, gefüllte Pasta

**Gemüse**

Eine vielfältige saisonale Auswahl

\*\*\*

**Tiramisù** ‚Alpenrose‘

\*\*\*

\*

CHF 71.00



Änderungen vorbehalten. Unsere Preise verstehen sich in CHF, inklusive 8.1% Mehrwertsteuer

# Veganes Buffet

---

ab 20 Personen

\*

\*\*\*

**Blumenkohl-Kokos-Süppchen**  
mit Rahm und Mandelsplitter

\*\*\*

**Randen-Humus** mit Minze  
Rucola, Pinienkerne und Cherry-Tomaten

\*\*\*

**Planted Geschnetzeltes**  
**Moussaka** mit Süsskartoffeln, Aubergine, Tomaten und Cashewkern-Sauce  
Pikantes **Gemüse-Curry**

Jasmin-Reis  
Salzkartoffeln  
Rösti

Eine Auswahl saisonaler Gemüse

\*\*\*

**Bananen-Kokos-Glacé**  
mit saisonalem Fruchtkompott

\*\*\*

\*

CHF 68.00



Änderungen vorbehalten. Unsere Preise verstehen sich in CHF, inklusive 8.1% Mehrwertsteuer



## Stellen Sie Ihr Wunsch-Menu zusammen

---

### Suppen

Rindskraftbrühe mit Flädli



Wildkraftbrühe mit Eierstich



Klare Gemüsebouillon mit Gemüsestreifen



Broccolicrèmesuppe

Tomatencrèmesuppe

Riesling-Sylvanersuppe

Toggenburger Gerstensuppe

Klare Zwiebelsuppe

Diverse Suppen je nach Saison

*z.B. Spargel, Bärlauch, Maroni, Eierschwämmchen, Kürbis, Apfel-Sellerie etc.*

### Salate

Salate vom Buffet

Saisonaler Blattsalat

Dressing nach Wunsch (Französisches, Italienisches oder Haus-Dressing)

Bunt gemischte Gemüse- und Blattsalate

Dressing nach Wunsch (Französisches, Italienisches oder Haus-Dressing)

Nüsslisalat mit Croûtons und Speck (saisonal)



## Kalte Vorspeisen

Diverse geräucherte Fischfilets (Lachs, Forelle, Makrele)  
mit Senf-Dill-Sauce und Toast

Vorderschinken, getrockneter Speck, Toggenburger Bergkäse

Rindfilet-Carpaccio auf einem Hauch von grobkörnigem Senf

Reh-Carpaccio mit Rucola und Sbrinz aus dem Toggenburg

Hausgemachte Terrine je nach Saison mit Chutney  
garniert mit Blattsalaten

## Warme Vorspeisen

Streifen vom Forellenfilet im Backteig auf Fenchel-Stangensellerie-Gemüse  
mit sautierten kleinen Kartoffeln

Hausgemachte Frühlingsrollen an süss-saurer Sauce oder Erdnussauce  
mit sautiertem Gemüse und Jasminreis

Gefüllte Pasta  
je nach Saison gefüllt

Sautierte Lachsforelle  
mit Erbsenpüree und Radieschen-Pickles



## Hauptgerichte

### Vom Rind

Filet

Entrecôte

Jungrind-Ragout



### Vom Kalb

Kalbssteak



Kalbskotelette



Geschnetzelte Kalbsleber



Wiener Schnitzel



Kalbsgeschnetzertes



### Vom Schwein

Rahmschnitzel 'Alpenrose'

Saltimbocca vom Schweinsrücken

Geschmorter Schweinshalsbraten ab 10 Personen

Zigeuner-Schinken ab 15 Personen



Cordon bleu 'Alpenrose'



## Geflügel

Ostschweizer Trutenbrust ‚Casimir‘



Ostschweizer Pouletbrust



Wild (Je nach Angebot: Reh – Hirsch – Gams – Steinbock)

Wild-Schnitzel

Wild-Rücken

Medaillons oder am Stück gebraten

Wild Geschnetzeltes

Reh- oder Gamspfeffer

## Fisch

Gebratenes Doradenfilet

Gebratenes Zanderfilet

Forelle “Müllerin“ gebraten - aus unserem Vivier



Gebraten oder pochierte Lachsforelle



## Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Spaghetti  
an pikanter Tomaten-Oliven-Kapernsauce



Kichererbsen-Karotten Tätschli  
mit Sauerrahm-Dipp  
auf sautiertem Gemüse mit Safran-Couscous

Kartoffelgnocchi mit Steinpilzen  
Bunte Gemüseauswahl der Jahreszeit

Risotto mit Gemüse oder Pilzen oder mit Safran

## Beilagen:

Hausgemachte Spätzli  
Reis  
Salzkartoffeln  
Kartoffelgratin  
Kartoffelpüree  
Ostschweizer Pommes Frites  
Hausgemachte Nudeln  
Risotto

## Saucen:

Rahmsauce  
Kräuter-Jus  
Curry  
Steinpilz  
Morchel  
Bearnaise  
Hollandaise  
Café de Paris



## Desserts

### Glace und Gefrorenes

Hausgemachte Frucht- oder Rahmglacé / Sorbet  
je nach Saison

Hausgemachte Parfaitglacé oder Schaumgefrorenes  
je nach Saison und Wunsch

Coupe Vermicelle oder Coupe Nesselrode

### Cremiges und Fruchtiges

Diverse Mousse  
je nach Saison  
zum Beispiel Erdbeere, Himbeere, Schokolade, Apfel, Lebkuchen, etc.

Gebrannte Crème

Frischer Fruchtsalat

Tiramisu

Caramelchöpfli oder Crema Catalana

Panna cotta mit Fruchtsauce

### Alpenrose Plus

Dessert-Variation ‚Alpenrose‘ etwas gefrorenes, gebackenes und cremiges

Toggenburger Schlorzifladen

Diverse Kuchen und Feingebäcke

Assortierter Toggenburger Käseteller

