

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 Team berät Sie gerne bei Ernährungsproblemen und lässt unser 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 dem 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 Menükarte. Auf Wunsch besorgen wir Ihnen den farblich wie gestalterisch passenden Blumenschmuck (Aufpreis), 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, Stump's Alpenrose AG und Schwendi Catering GmbH 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.

Zusätzlicher administrativer Aufwand

Mehraufwand für zusätzliche organisatorische Aufwände werden mit CHF 60.00 pro Mitarbeiterstunde, verrechnet. Der Veranstalter wird vorgängig informiert.

Menüvorschläge Frühling

Rind & Kartoffel

Weisse Spargelcrèmesuppe

* * *

Streifen vom Eisbergsalat
mit Caesar-Dressing
Croûtons und Ei

* * *

Englisch gebratenes Roastbeef
mit Kräuter-Jus
Herzogin-Kartoffeln
Broccoli mit Mandeln

oder

Kartoffelgnocchi
Bärlauch-Pesto
Cherry-Tomaten und Frühlingslauch

* * *

Panna Cotta
mit Rhabarber-Kompott

Fleischmenü: CHF 73.00
Vegimenü: CHF 57.00



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

Rind & Spargeln

Frühlingslauchsuppe
mit blauen Kartoffeln

* * *

Junger Blattsalat
mit Himbeerdressing
und gebackenen Quinoa-Bärlauch Kugeln

* * *

Rindsfilet am Stück gebraten
mit Kräuter-Hollandaise
Ostschweizer Pommes Frites
Frühlingsgemüse

oder

Zweierlei Spargeln mit Sauce Hollandaise
und neuen Kartoffeln

* * *

Hausgemachtes Rhabarberküchlein
mit Erdbeersalat und Sauerrahmglacé

Fleischmenü: CHF 82.00
Vegimenü: CHF 62.00



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

Bärlauch & Rhabarber

ab 10 Personen

**Bärlauchsuppe
mit Croûtons**

**Spargelsalat
mit Champignons
an Kräutervinaigrette**

**Kalbsfilet am Stück gebraten
mit Morchelrahmsauce
Herzogin - Kartoffeln
Frühlingsgemüse**

oder

**Treber-Geschnetzeltes
an Morchelrahmsauce
Teigwaren
Frühlingsgemüse**

**Rhabarberküchlein
mit Erdbeersalat und Sauerrahmglacé**

Fleischmenü: CHF 81.00

Vegimenü: CHF 63.00



Menüvorschläge Sommer

Schwein & Risotto

Heublumensuppe
mit Blüten garniert

* * *

Am Stück gebratener Schweinshohrücken
gefüllt mit Aprikosen
Rahmsauce
hausgemachter Kartoffelgratin
Sommerliches Gemüsebouquet

oder

Planted Steak
auf hausgemachten Spaghetti
mit getrockneten Tomaten und Rucola-Pesto

* * *

Joghurt-Limetten Parfait
Karamellisierte Nektarinen

Fleischmenü: CHF 56.00
Vegimenü: CHF 52.00



Hirsch & Aubergine

Zweifarbige Tomatenmousse
mit Salatblume

* * *

Rosa gebratene Hirschnuss aus eigener Jagd
an Madeira-Sauce
Dauphine-Kartoffeln
Saisonales Gemüse

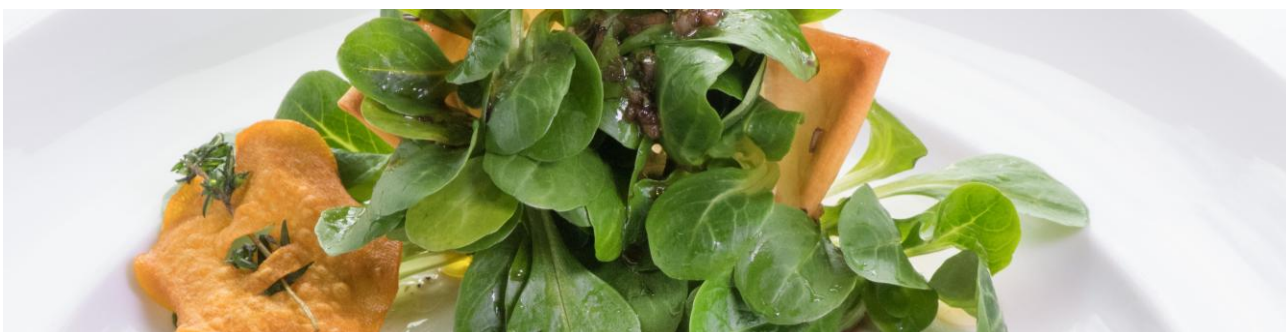
oder

Moussaka
Aubergine, Süsskartoffeln, Tomaten
Cashewkern-Sauce

* * *

Brombeer-Joghurt Mousse

Fleischmenü: CHF 62.00
Vegimenü: CHF 52.00



Saisonales Menu «Sommer»

ab 10 Personen

**Burrata von «büffel bill»
auf Tomaten
mit Balsamico und Basilikum**

* * *

**Duett von Kalb & Reh
Weidekalbscaré im Ofen gegart
&
Medaillons vom Rehrücken
unter einer Senfkruste
Madeira-Jus
Bratkartoffeln
Sommerliches Gemüse**

oder

**Vegi-Stroganoff mit Tofu
im Reisring**

* * *

**Hausgemachte Pina Colada Glacé
auf grillierter Ananas**

**Fleischmenü: CHF 73.00
Vegimenü: CHF 57.00**



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

Menüvorschläge Herbst

Reh & Kürbis

Wildschwein-Schinken
mit Feigen an Salatblume

* * *

Duett von Reh und Hirsch
Am Stück gebratene Rehnuss an Portwein Sauce
&
geschmorte Hirschwürfel
hausgemachte Haselnuss-Spätzli
Rotkraut, Marroni
Apfel mit Preiselbeeren

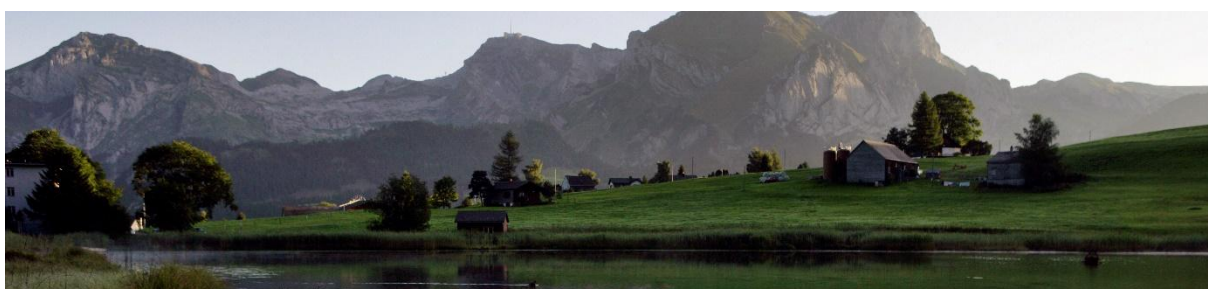
oder

Kürbis-Quorn Curry
auf Beluga-Linsen

* * *

Im Ofen gebackene Birne
mit Caramel-Glacé

Fleischmenü: CHF 64.00
Vegimenü: CHF 53.00



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

Schwein & Marroni

Wildterriner an Chutney
mit Selleriesalat

* * *

Gebratener Kalbshohrücken
mit Dörr-Aprikosen gefüllt
an Calvados-Sauce
Zweifarbige Kartoffelpüree
Saisonale Gemüse garnitur

oder

Kürbis-Marroni-Tätschli
mit Joghurt-Kräuter Dipp
Saisonale Gemüse garnitur

* * *

Gebrannte Crème im Glas
mit gerösteten Mandeln

Fleischmenü: CHF 60.00
Vegimenü: CHF 49.00



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

Saisonales Menu „Herbst“

ab 10 Personen

**Kürbiscrèmesuppe
mit Kürbiskernen und -öl**

* * *

**Wildtrockenwurst
mit Birnen-Rosso Salat
und gerösteten Kürbiskernen**

* * *

Duett von Gams und Hirsch
Gamsrücken mit Pistazienkruste
an Portwein-Sauce
&
Medaillon vom Hirschfilet
an Orangen-Sauce
Dauphine-Kartoffeln
Herbstliches Gemüse

oder

Vegetarisches Duett Tofu-Treber
Mariniertes Tofu-Schnitzel mit Süss-Sauer Sauce
&
Treber-Geschnetzeltes an Champignonrahmsauce
Dauphine-Kartoffeln
Herbstliches Gemüse

* * *

**Gebackene Apfelringe
mit Vanilleglacé**

**Fleischmenü: CHF 81.00
Vegimenü: CHF 71.00**



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

Menüvorschläge Winter

Schwein & Asiatisch

Klare Rindsbouillon
mit Kräuter-Flädli

* * *

Am Stück gebratenes Schweinsfilet
an einer Senfrahmsauce
Hausgemachter Kartoffelgratin
Winterliches Gemüsebouquet

oder

Vegetarisches Nasi Goreng
mit winterlichem Gemüse

* * *

Mango Parfait
mit filetierten Blutorangen

Fleischmenü: CHF 59.00
Vegimenü: CHF 48.00



Hirsch & Quorn

ab 10 Personen

**Caramellisierte Weisskabissuppe
mit Apfelperlen**

* * *

**Nüsslisalat
mit Croûtons und Bio-Ei**

* * *

**Geschmorter Hirschschulterbraten
auf Ochsenchwanzragoût
mit Preiselbeersauce
Hausgemachte Buchweizennudeln
Wirsingroulade mit Kürbisfüllung**

oder

**Quorn-Geschnetzeltes
mit Waldpilzsauce
Hausgemachte Buchweizennudeln
Rotkraut**

* * *

**Zimt Parfait
mit Zwetschgenkompott
garniert mit Blätterteiggitter**

Fleischmenü: CHF 70.00

Vegimenü: CHF 65.00



Toggenburger Buffet

*ab 40 Personen
Auf Anfrage auch ab 20 Personen möglich*

**Toggenburger Heublumensuppe
mit Gemüseeinlage**

* * *

**Marinierter Toggenburger Bloderkäse
auf vermischten Blattsalaten
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 Leckereien aus unserer Küche und der Region
Crèmiges, Gefrorenes und Gebackenes**

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

* * *

Dessertbuffet
Süsse Leckereien aus unserer Küche

CHF 94.00



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

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

* * *

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

CHF

Rindskraftbrühe mit Flädli

kl. / gr.
9 / 13

Wildkraftbrühe mit Eierstich

Französische Gemüsebouillon mit Gemüsestreifen

8 / 12

Französische Zwiebelsuppe

Riesling-Sylvanersuppe

Diverse Gemüsecrèmesuppe (Tomaten, Broccoli etc.)

8 / 12

Toggenburger Gerstensuppe (mit oder ohne Fleisch)

9 / 13

Diverse Suppen je nach Saison

z.B. Spargel, Bärlauch, Marroni, Eierschwämmchen, Kürbis etc.

Salate

CHF

Salate vom Buffet

kl. / gr.
14

Saisonaler Blattsalat

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

7 / 10

Bunt gemischte Gemüse- und Blattsalate

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

9 / 13

Nüsslisalat mit Croûtons und Speck (saisonal)

12 / 16

Rucola- und Kressesalat an Balsamico-Dressing

mit Toggenburger Sbrinzspänen

10 / 14



Kalte Vorspeisen

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

CHF
kl. / gr.
12 / 16

Kleines Alpenrose-Plättli mit hausgemachtem Apfel-Nussbrot
mit Mostbröckli, Schwingermöckli, Landrauchschinken und Fleischkäse
Vorderschinken, getrockneter Speck, Toggenburger Bergkäse

15 / 19

Rindsfilet-Carpaccio auf einem Hauch von grobkörnigem Senf

14 / 19

Reh-Carpaccio mit Rucola und Sbrinz aus dem Toggenburg

14 / 19

Hausgemachte Terrine je nach Saison mit Chutney
garniert mit Blattsalaten

14 / 19

Warme Vorspeisen

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

CHF
kl. / gr.
12 / 16

Hausgemachte Dörrtomaten-Ricotta-Spinat-Lasagne

14 / 18

Frühlingsrollen an süss-saurer Sauce oder Erdnussauce
mit sautiertem Gemüse

18 / 22

Ravioli

je nach Saison gefüllt mit Ricotta und Spinat, Steinpilzen, Spargeln, Wild, etc.

18 / 25

Sautierte Lachsforelle

mit Erbsenpüree und Radieschen-Pickles

18 / 22



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

Hauptgerichte inkl. saisonales Gemüse, Beilage und Sauce CHF

kl. / gr.

Vom Rind

Filet	45 / 52
Entrecôte	45 / 48
Jungrind-Ragoût	40 / 45
Jungrind-Geschnetzeltes	40 / 44

Vom Kalb

Weidesteak	46 / 48
Kalbskotelette	42 - 45
Geschnetzelte Kalbsleber	33 / 35
Wiener Schnitzel	38 / 42
Kalbsgeschnetzeltes	40 / 44

Vom Schwein

Rahmschnitzel 'Alpenrose'	31 / 33
Saltimbocca vom Schweinsrücken	32 / 34
Geschmorter Schweinshalsbraten	ab 10 Personen 28 / 32
Zigeuner-Schinken im Brotteig oder Honigmantel	ab 15 Personen 30 / 32
Cordon bleu 'Alpenrose'	34 / 37



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

Geflügel

Ostschweizer Trutenbrust ‚Casimir‘

CHF
kl. / gr.
36 / 38

Ostschweizer Maispoularde

37 / 39

Wild Wildschwein, Reh, Hirsch, Gams, Steinbock (je nach Verfügbarkeit)

Wild-Schnitzel (auch im Duett oder Trio möglich)

45 / 47

Wild-Rücken

Medaillons oder am Stück gebraten

46 / 49

Wild Geschnetzeltes

42 / 44

Reh- oder Gamspfeffer

35 / 37

Fisch

Gebratenes Doradenfilet

36 / 38

Gebratenes Zanderfilet

36 / 38

Forelle „Müllerin“ gebraten

36 / 38

Gebraten oder pochierter Lachsforelle

37 / 39



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

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Spaghetti
an pikanter Tomaten-Oliven-Kapern-Sauce

CHF
kl. / gr.
27 / 29

Gemüse Tätschli
mit Gemüse Dip
auf sautiertem Gemüse

30 / 35

Kartoffelgnocchi mit Steinpilzen
Bunte Gemüseauswahl der Jahreszeit

27 / 29

Risotto mit Gemüse oder Pilzen oder Safran

27 / 29

Saisonale Gerichte / Events

Käsefondue à discretion

ab 2 Personen

29

Raclette à discretion

ab 2 Personen

36

Grill-Party mit Fred Feuerkugel

ab 10 Personen

Angebot auf Anfrage

Beilagen:

Hausgemachte Spätzli
Reis
Salzkartoffeln
Kartoffelgratin
Kartoffelstock
Ostschweizer Pommes Frites
Hausgemachte Teigwaren
Risotto
Salzkartoffeln
Bratkartoffeln

Saucen:

Rahmsauce
Kräuter-Jus
Curry
Steinpilz
Morchel
Béarnaise
Hollandaise
Café de Paris Butter



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

Desserts mit Garnitur und Rahm

CHF

Glace und Gefrorenes

Hausgemachte Frucht- oder Rahmglacé / Sorbet je nach Saison zum Beispiel Heidelbeere, Mango, Ananas, Pfirsich, etc.	pro Kugel	4
Hausgemachte Parfaitglacé oder Schaumgefrorenes je nach Saison und Wunsch		10
Kleiner Coupe Dänemark		9
Hausgemachte Meringueschalen mit Erdbeer- und Vanilleglacé und Schlagrahm		10
Kleiner Bananensplit mit Vanilleglacé, Schokoladensauce und Schlagrahm		10
Coupe Vermicelle / Coupe Nesselrode		9 / 10

Cremiges und Fruchtiges

Diverse Mousse je nach Saison zum Beispiel Erdbeere, Himbeere, Schokolade, Apfel, Lebkuchen, etc.		8 / 15
Gebrannte Crème		6
Tiramisu «Alpenrose»		10
Caramelchöpfli		9
Crema Catalana		9
Panna Cotta mit Fruchtsauce		8

Alpenrose Plus

Dessert-Variation ‚Alpenrose‘ etwas Gefrorenes, Gebackenes und Cremiges		16
Toggenburger Schlorzifladen		6
Diverse Kuchen und Feingebäcke		6 / 8

