

KULINARISCH UND WILD

Stump's Alpenrose – einfach – genussvoll – persönlich

Samstag, 26. Oktober 2024
Start: 18.30 Uhr

Wild trifft Vegan

Wildes und Veganes feiert kulinarische Hochzeit!

Auf dem Teller trifft Wildbret auf Veganes, mit Fantasie frisch interpretiert, frech arrangiert und mit Herz in 5 Gängen serviert. Es erwartet Sie Unbekanntes, Gewagtes, Ungestümes, Herzerfrischendes – ein Jungbrunnen an Genuss!

Pro erwachsene Person: CHF 99.00 /
nur veganes Menü: CHF 89.00

Samstag, 02. November 2024
Samstag, 30. November 2024
Start: 18.30 Uhr

Wild und Wein

Wild aus dem Toggenburg trifft auf Wein aus Südwestfrankreich.

9 Weine aus den zentralen Anbaugebieten repräsentieren mit ihrem eigenständigen Charakter das neue Selbstverständnis des Weinbaus in Frankreich. Dazu kombinieren wir Wildgerichte, die die Vielfalt der heimischen Wildarten zeigen und thematisch auf die Weine abgestimmt sind. Wenn die Kombination von "Wild & Wein" Ihnen am Ende einen "Juchzer" entlockt, dann juchzen auch wir!

inkl. Apéro, Tischgetränke und Menü mit Weinbegleitung
Pro erwachsene Person: CHF 149.00
ohne Weinbegleitung: CHF 99.00

Samstag, 09. November 2024
Samstag, 23. November 2024
Start: 18.30 Uhr

Wild-Buffer

Apéro-Impuls «Der Wolf – Rückkehr mit Sprengkraft!»

Wild ist nie gleich Wild, besonders dann, wenn bei Stump's am grossen Buffet aufgetragen wird. Dabei erhalten sämtliche Wildtiere: Steinbock, Gämse, Hirsch, Reh, Wildschwein, Sika-Hirsch und Murmeltier, zu denen die Küche Zugang hat, ihren je eigenen Auftritt in Form schmackhafter Kreationen. Der Geniesser findet weder Anfang, noch Ende – er ist schlicht mitten drin! Das Auge wählt, was dem Gaumen gefällt.

inkl. Apéro und Menü mit Buffet
Pro erwachsene Person: CHF 105.00

Wir freuen uns auf Ihre Reservation!

Weitere Informationen finden Sie unter stumps-alpenrose.ch



Culinarium



Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche

DAS DRUMHERUM

zeitaktuell - wir sind - dabei

Schaumwein / Weisswein/ Rotwein

Gebiet	Wein / Produzent		Jg.	Liter	CHF
Schaumwein Italien Valdobiadene	Cupli ‚Prosecco‘ Le Contesse Spumante BIO			0.1	8.60
	Prosecco Le Contesse Spumante BIO Le Contesse, Valdobiadene Glera / Tankgärverfahren			0.75	54.00
Weiss Schweiz Wallis	M&M Petite Arvine AOC Valais		21	0.1	9.30
	Mike & Maria Kanzso, Stalden-Neubrück Petite Arvine / Stahltank Trockenausbau			0.75	59.00
Rot Frankreich Languedoc	Le Nain Violet – Cotes Catalanes Pertuisane, Languedoc 100% Grenache /15 Mte., französische Barrique		19	0.1	11.00
				0.75	72.00



Die Alpenrose ist Culinarium-Mitglied. Mit dem Gütesiegel **Culinarium** bieten wir durch ProCert zertifizierte einheimische Spezialitäten und Produkte aus der Region an



Die **Gilde** etablierter Schweizer Gastronomen ist eine Fachvereinigung von ausgewiesenen Gastronominnen und Gastronomen, die zugleich Inhaber eines gastronomischen Betriebes sind. Oberstes Ziel des Verbands sind zufriedene Gäste. Darum wird bei der Gilde Qualität grossgeschrieben: marktfrische Produkte, kreative Küche, aufmerksamer Service und tolles Ambiente – dafür stehen die Gilde Betriebe ein.



Schweinefleisch und Geflügel verwenden wir ausschliesslich aus der Schweiz. Einzelne Stücke vom Rind stammen aus Irland und Reh aus Österreich. Büffel Fleisch stammt aus Italien.

Die Salzwasserfische stammen aus internationalen Gewässern, Süsswasserfische aus Schweizer Seen und Flüssen.

Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz, mit Ausnahmen derjenigen, die explizit anders gekennzeichnet sind.

Für Informationen zu Allergenen in einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.



Culinarium



Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche

VORSPEISEN

Vor dem Hauptgang oder für den kleinen Hunger

Aufstrich der Woche:

Unser Küchenteam ergänzt das Brot aus der Region mit einem feinen Aufstrich

Klar und Cremig

CHF

Tagessuppe

Ihre Bedienung teilt Ihnen gerne das aktuelle Angebot mit

8 / 12

Kürbissuppe mit Öl und Kernen garniert



8 / 12

Salate und Vorspeisen

Herbstliches Blattsalatbouquet

an Wurzelgemüse Dressing

(auf Wunsch an französischem oder italienischem Dressing)



7 / 10

Bunt gemischte Gemüse- und Blattsalate

an Wurzelgemüse Dressing

(auf Wunsch an französischem oder italienischem Dressing)



9 / 13

Linsensalat mit Zwetschgen, Mandeln und Fenchel

8 / 13

Caesar Salat

mit Ostschweizer Pouletbrust, Sbrinz, Speck, Croûtons und Ei



13 / 18

Probier-Teller mit Dreierlei von der Wildtrockenwurst

Fleisch von uns, verarbeitet in der Metzgerei Rust Neu St. Johann



60 Gramm

13

90 Gramm

19



Culinarium



Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche

VEGETARISCH BIS VEGAN

Die Seite **ohne Fleisch -
phantasievoll bekömmlich**

	CHF
Randen-Nuss Bällchen mit Hokkaido-Kürbis Dip als Fitnessteller mit bunt gemischtem Salat und Dressing nach Wahl	31
<i>oder</i>	
mit herbstlicher Gemüse garnitur	31
Buntes Potpourri aus der ayurvedischen Küche Kürbissuppe mit Hokkaido-Kürbis Dip Khichari-Basmatireis mit Mungobohnen und herbstlichem Gemüse Potato-Rasa-Kartoffeln mit Tomatenwürfel Pflaumen Chutney Mangopickle Karottenhalwa	38
	
Herbst-Gersotto mit Steinpilzen, Maroni und Datteln	31
	
Pikantes Tofu-Kartoffel-Gemüse Gulasch im Basmati-Reisring	33
	 
Käsespätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus	21
	
Rösti mit Kartoffeln aus Sevelen, SG	
Nature auf Wunsch vegan 	17
	 
mit Bio-Spiegelei	19
	 
mit Raclette-Pfeffer-Käse gratiniert	21
	 



Culinarium



Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche

WILD UND FISCH

Wild- vor Ort zerwirkt aus **Alpstein** und **befreundeten Jagdgebieten**
Toggenburger Forellen aus Othmar Rüthemanns Forellenzucht

		CHF
Gams-Geschnetzeltes an Waldpilzrahmsauce Beilage nach Wahl		43
Medaillons vom Gams Sauce und Beilage nach Wahl		48
Trio von Reh-, Hirsch und Gamsschnitzel Sauce und Beilage nach Wahl	 	47
Geschmorte Hirschschulter an Rotweinsauce Beilage nach Wahl	 	38

Die Gerichte servieren wir mit

Rotkraut, Rosenkohl, karamellisierten Maroni, Apfel gefüllt mit Preiselbeeren

Beilagen und Sauce wählen Sie selbst

 Teigwaren -   Rösti -  Ostschweizer Pommes Frites
 Reis -  hausgemachte Spätzli

Steinpilzrahmsauce -   Marsala-Jus - Pilzrahmsauce

  Zwiebelsauce -  Café de Paris

Sautiertes Forellenfilet mit herbstlicher Gemüse garnitur Beilage nach Wahl	 	37
Pochiertes Forellenfilet mit Rieslingsauce mit herbstlicher Gemüse garnitur Beilage nach Wahl	 	37
Sautiertes Wolfsbarschfilet an Krustentiersauce mit herbstlicher Gemüse garnitur Beilage nach Wahl		37

FLEISCH BEI STUMP'S

Aus **nachhaltiger** Viehhaltung

	CHF
Jungrind-Tatar 80g / 150g pro Person von Hand geschnitten und am Tisch zubereitet mit Toast und Butter	30 / 47
Jungrind-Geschnetzeltes mit Waldpilzrahmsauce mit Beilage nach Wahl	44
Schweinssteak mit Pfefferkruste Beilage und Sauce nach Wahl	37
Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Ostschweizer Trutenbrustschinken und Käse «Rote Hexe» Beilage und Sauce nach Wahl	35
Ostschweizer Pouletbrust verarbeitet durch die frifag AG Märwil Beilage und Sauce nach Wahl	  36
Medaillon vom Rindsfilet 175 Gramm Beilage und Sauce nach Wahl	 50

mit herbstlicher Gemüse garnitur

Beilagen und Sauce wählen Sie selbst

 Teigwaren –   Rösti –  Ostschweizer Pommes Frites

 Reis –  hausgemachte Spätzli

Steinpilzrahmsauce –   Marsala-Jus – Pilzrahmsauce

  Zwiebelsauce –  Café de Paris



Culinarium



Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche

STUMP'S BURGER

Gestalte den Burger

Klassisch, Wild oder Vegi		CHF
mit Käse, Zwiebeln in Sojasauce, Gurken, Salat, Tomaten und Cocktailsauce		
Alpenrose-Burger (Rindfleisch mit ca. ¼ Teil Schweinefleisch)		31
Büffel-Burger (Fleisch von Büffel Bill, mit ca. ¼ Teil Schweinefleisch)		32
Wild-Burger (Hirschfleisch mit ca. 1/3 Teil Schweinefleisch)		31
Randen-Erbesen Burger mit veganem Käse		31

Brot aus der Region

«Toggiburger-Brot» mit Weizen aus dem Toggenburg (Bäckerei Ziehler)

«Schlumbergerli» (Bäckerei Ziehler)

Optional:

Barbeque-Sauce und gebratenem Speck +3

Bio-Spiegelei +2

Beilagen wählen Sie selbst

 Teigwaren -   Rösti -  Ostschweizer Pommes Frites
 Reis -  hausgemachte Spätzli



STUMP'S ALPENROSE

Kochen mit Liebe – Essen mit Leidenschaft

Unsere Lieferanten

Fleisch/Fisch/Geflügel	<u>Metzgerei Rust</u> Neu St. Johann	Schweine-, Rind-, Kalb- und Lammfleisch Wurstwaren, Trockenfleisch Wild-Produkte mit Fleisch von uns verarbeitet
	<u>Frifrag</u> in Märwil	Alle Geflügelprodukte
	<u>Bianchi</u> Zufikon	Fische und Tofu
	<u>Othmar Rüthemann</u> Mosnang	Frische Forellen
	<u>Metzgerei Goms</u> Wallis	Walliser Rohschinken und Trockenfleisch
Käse / Molke / Milchprodukte / Eier	<u>Käserei Knaus</u> Unterwasser	Bloderkäse, Berg- und Alpkäse
	<u>Käserei Stoffel</u> Unterwasser	Nature Joghurt, Sauerrahm, Diverse Käsesorten
	<u>Käserei Toni Gübeli</u> Dreien	Kochbutter Diverse Käsesorten
	<u>Bodensee Käse</u> Rossrüti	Diverse Käsesorten
	<u>Käserei Stadelmann</u> Nesslau	Frischer Rahm, Sbrinz
	<u>Abderhalden</u> Alt St. Johann	Bio- Eier
Früchte / Gemüse / Salate / Kartoffeln	<u>Kesseli AG</u> Gams	Country Fries Gemüse, Früchte und Salate
	<u>Litscher Stefan</u> Sevelen	Kartoffeln
	<u>Andi Gantenbein</u> Grabs	Kirschen, Zwetschgen, Äpfel, Birnen
	<u>Ecco Jäger</u> Bad Ragaz	Gemüse, Früchte und Salate
Gebäck / Brot	<u>Thurbeck</u> Wattwil	Schlorzifladen, Cremeschnitten kleine Brötchen
	<u>Bäckerei Ziehler</u> Stein	Mandel- und Nussgipfel Brot, Toast, Burger-Brötchen, Fruchtfladen
	<u>Toggenburger Brothandwerk</u> Neu St. Johann	Brot und diverse Gebäcke
	<u>Schenks Manufaktur</u>	Spezialbrot je nach Saison
Kaffee / Tee	<u>Graf Kaffee</u> Baden-Dättwil	Unser ganzes Kaffee-Sortiment im Restaurationsbereich
	<u>Morga</u> Ebnat-Kappel	Tee
	<u>Ronnefeldt</u> Frankfurt am Main	Offene und Portionen Tee



Culinarium



Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche