

DAS DRUMHERUM

zeitaktuell - wir sind - dabei

Schaumwein / Weisswein/ Rotwein

Gebiet	Wein / Produzent	Jg.	Liter	CHF
Schaumwein	Cupli ‚Prosecco‘ Le Contesse Spumante BIO		0.1	9.00
Italien Valdobbiadene	Prosecco Le Contesse Spumante BIO Le Contesse, Valdobbiadene Glera / Tankgärverfahren		0.75	56.00
Weiss	Grechetto Montefalco Colle i Ciocco	22	0.1	8.60
Italien Umbrien	Colle Ciocco, Montefalco Grechetto 85%, Viognier 15%/ Stahltank		0.75	54.00
Rot	Ultreia Saint Jacques Bierzo	20	0.1	11.00
Spanien Bierzo	Bodega Raúl Pérez, Villafranca del Bierzo Mencia / Grosses Holz		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 Salzwasserrische stammen aus internationalen Gewässern, Süsswasserrische 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

Marronicrèmesuppe mit karamellisierten Birnen



8 / 12

Salate und Vorspeisen

Winterliches 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

Chicorée- und Federkohlsalat an Granatapfel-Dressing

mit Grapefruit, gerösteten Kernen

8 / 13

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 mit winterlicher Gemüse garnitur	31
Buntes Potpourri aus der ayurvedischen Küche Kürbissuppe mit Hokkaido-Kürbis Dip Khichari-Basmatireis mit Mungobohnen und winterlichem Gemüse Potato-Rasa-Kartoffeln mit Tomatenwürfel Pflaumen Chutney Mangopickle Karottenhalwa	38
Winter-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-Chili-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
Reh-Geschnetzeltes an Waldpilzrahmsauce Beilage nach Wahl		43
Medaillons vom Hirsch Sauce und Beilage nach Wahl	 	49
Trio von Wild mit Reh-, Hirsch und Steinbockschnitzel Sauce und Beilage nach Wahl	 	47
Steinbockpfeffer im Haus gebeizt mit Speck und Croûtons 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

Forelle blau – ganz mit Gemüse aus dem Sud und klare Butter Beilage nach Wahl	 	36
Forelle gebraten - ganz mit Zwiebeln und frischen Kräutern Beilage nach Wahl		36
Sautiertes Wolfsbarschfilet an Krustentiersauce mit winterlicher Gemüse garnitur Beilage nach Wahl		37



Culinarium



Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche

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 winterlicher Gemüse garnitur

Beilagen und Sauce wählen Sie selbst

 Teigwaren -   Rösti -  Ostschweizer Pommes Frites
 Reis -  hausgemachte Spätzli

Steinpilzrahmsauce -   Marsala-Jus - Pilzrahmsauce
  Zwiebelsauce -  Café de Paris



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-Erbsen 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 -   Röstli -  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