

KULINARISCH UND ERLEBNISREICH

Stump's Alpenrose – einfach – genussvoll – persönlich

Samstag, 8. März 2025
Ab 18.30 Uhr

Zauberdinner und Magic Show

Geniessen Sie einen unvergesslichen Abend voller kulinarischer Höhepunkte und magischer Überraschungen. Erleben Sie während des Essens verblüffende Tischzauberei und lassen Sie sich von der Magic-Show zwischen Hauptgang und Dessert verzaubern.

CHF 96.00 pro erwachsene Person, inkl. Menü, Tischzauberei und Magic-Show

Sonntag, 06. April 2025
11 – 15 Uhr

Tag der offenen Tür

Erleben Sie uns auch hinter der Kulisse und lernen Sie unser Team kennen.

Wir bieten Ihnen spannende Einblicke, interessante Workshops und die Möglichkeit, etwas selber auszuprobieren. Ob gross oder klein, für alle ist etwas dabei! Lassen Sie sich inspirieren und erfahren Sie mehr über uns und unser Angebot.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Sonntag, 20. April 2025
9 -14 Uhr

Ostersonntags-Brunch

Geniessen Sie das vielfältige Brunch-Bufferet mit seiner reichhaltigen Auswahl an feinen Broten, Milchprodukten, Eierspezialitäten, sowie Vielzahl an warmen Gerichten und süsse Überraschungen. Die Kinder erwartet eine spannende Eiersuche.

CHF 46.00 pro erwachsene Person
CHF 2.00 pro Altersjahr bis 15 Jahre

Sonntag, 04. Mai
Ab: 10.30 Uhr

Frühlingserwachen

Degustations-Zmittag mit Trio Anderscht

CHF 95.00 pro erwachsene Person: CHF 145.00 (inkl. Apéro, 4-Gang Degu-Zmittag, Konzert)

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	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	Grassnitzberg Riff	 20	0.1	10.30
Österreich Südsteiermarkt	Weingut Tement, Ried Sauvignon Blanc / Stahltank Ungefiltert		0.75	66.00
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 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

Weisse Bohnensuppe mit Zwiebelkonfit



9 / 13

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

Chinakohl-Rettichsalat

an Holunderblüten-Cranberry Dressing mit Mohnsamen

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
Gebackene Nudelkroketten mit Sauerrahm-Dip mit winterlicher Gemüse garnitur	30
Buntes Potpourri aus der ayurvedischen Küche Weisse Bohnensuppe mit Zwiebelconfit Khichari-Basmatireis mit Mungobohnen und winterlichem Gemüse Potato-Rasa-Kartoffeln mit Tomatenwürfel Pflaumen Chutney Mangopickle Kokosbällchen	39
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 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
Hirsch-Geschnetzeltes an Waldpilzrahmsauce Beilage nach Wahl		43
Medaillons vom Hirsch Sauce und Beilage nach Wahl	 	49
Duett vom Wild mit Reh- und Hirschschnitzel Sauce und Beilage nach Wahl	 	48
Geschmorter Hirschbraten mit Preiselbeersauce Beilage nach Wahl		38

**Die Gerichte servieren wir 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

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



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