

KULINARISCH UND ERLEBNISREICH

Stump's Alpenrose – einfach – genussvoll – persönlich

Sonntag, 10. August
9.00 Uhr – ca. 16.00 Uhr

Sommer-Brunch mit Geschwister Küng
→ **NEU mit Konzert im Klanghaus**

Inhaltlich fühlen sich die Geschwister Küng dem musikalischen Erbe ihrer Appenzeller Heimat verbunden. Mit Gefühl, Witz, Charme, etwas Frechheit, aber immer mit dem nötigen Respekt vor dem Original, arrangieren und bearbeiten sie die Stücke ihrer Vorgänger und lassen Altbekanntes in einem neuen Kleid erscheinen. Eigenkompositionen aus der Feder von Roland Küng runden das Repertoire des Ensembles ab.

CHF 111.00 pro Person

Sonntag, 28. September
13.30 Uhr

Herbst-Dank – mit dem Churfürstenschörli

Heimat und Wehmut. Die Felder und Alpen sind leer, die Vorratskammern voll. Zufriedenheit und Dankbarkeit. Das alles feiern wir mit Klängen und Liedern des Churfürstenschörli.

Alpzzvieri mit regionalen Highlights.

CHF 67.00 pro Person

Freitag, 31. Oktober 2025
ab 18.30 Uhr

Gruseldinner mit Florian Rexer

Taucht ein in eine Welt voller düsterer Geheimnisse, schauriger Gestalten und spannender Unterhaltung!

Florian Rexer, bekannt für seine fesselnden Inszenierungen, entführt Sie in eine mysteriöse Atmosphäre – begleitet von einem köstlichen Mehrgang-Menü.

Ein Abend, der Nervenkitzel und kulinarischen Hochgenuss vereint – nichts für schwache Nerven, aber perfekt für alle, die das Besondere lieben!

CHF 99.00 pro Person

Wir freuen uns auf Ihre Reservation!

Weitere Informationen finden Sie unter stumps-alpenrose.ch

Kennen Sie schon unsere Gutscheine?

Ob Übernachtung, Genussevents oder Wellness: Stump's Alpenrose macht Freude!



Culinarium



Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche

EMPFEHLUNGEN / RECOMMENDATIONS

«ES HET SOLANGS HET»

			CHF
Tomaten mit Burratta von Büffel bill garniert mit Rucola und Balsamico-Vinaigrette <i>Tomatoes with buffalo burrata</i> <i>garnished with arugula and balsamic vinaigrette</i>	⊗	klein	11
		gross	15
Wildschweingulasch ungarischer Art mit Peperoni und Kartoffeln <i>Hungarian-style wild boar goulash with peppers and potatoes</i>	⊗		31
Hirsch-Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus <i>Venison mince with pasta and applesauce</i>			25
Treber-Gehacktes (Treber = Bei der Bierherstellung anfallendes Nebenprodukt) mit Hörnli und Apfelmus <i>Spent grain mince (Spent grains = By-product of beer production)</i> <i>with pasta and applesauce</i>			25
<hr/>			
Sommerliche Fitnessteller an Wurzelgemüse Dressing <i>Salad Plate with vegetable-dressing, Italian- or French-dressing</i>			
mit Schweinsschnitzel paniert oder nature <i>with Pork schnitzel breaded or natural</i>			26
mit Pouletbrust aus der Ostschweiz <i>with chicken breast from eastern Switzerland</i>			29
mit Karotten-Frühlingslauch Tätschli und Dip <i>with carrot and spring leek patties and dip</i>			30
mit Melonen und Wildschwein-Vorderschinken <i>with melons and wild boar ham</i>			29



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

Consommé mit Siedfleisch und Wurzelgemüse



8 / 12

Salate und Vorspeisen

Sommerliches 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

Tomaten-Reis Tatar an sommerlichen Salatspitzen
mit weissem Balsamico-Dressing und Cherry-Tomaten



10 / 15

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 -
fantasievoll bekömmlich**

	CHF
Gnocchi - Pfanne mit Spinat, Peperoni und Zucchini	30
Buntes Potpourri aus der ayurvedischen Küche Tagessuppe mit Sauerrahm Basmatireis mit Ghee Gurkensalat mit Dill-Joghurt Broccoli-Kohlrabi-Gemüse Erdnuss-Sesam Chutney Bananen-Sweet	39
Frühlingslauch-Karotten Tätschli mit Avocado-Dip an sommerlicher Gemüsegarntur	30
Hausgemachte Spaghetti mit Blauschimmelkäsesauce garniert mit Cherry-Tomaten und frischem Basilikum	25
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
Reh-Geschnetzeltes mit Waldpilzrahmsauce Beilage nach Wahl		43
Medaillons vom Reh Sauce und Beilage nach Wahl		49*
Trio vom Wildschwein-, Reh- und Sika-Hirschschnittel Sauce und Beilage nach Wahl		47*
Geschmorter Wildschweinbraten mit Rosinen Beilage nach Wahl		36

**Die Gerichte servieren wir mit
sommerlicher Gemüse garnitur**

Beilagen und Sauce wählen Sie selbst

 Teigwaren -   Rösti -  Ostschweizer Pommes Frites

 Reis -  hausgemachte Spätzli

Morchelrahmsauce -   Kräuter-Jus - Pilzrahmsauce

  Zwiebelsauce - Café de Paris

Pochiertes Forellenfilet mit Schnittlauchrahmsauce Beilage nach Wahl	 	37
Sautiertes Forellenfilet mit Mandelbutter Beilage nach Wahl	 	37
Sautiertes Saiblingsfilet an Limettenjus Beilage nach Wahl		37

* Menüaufpreis für Pauschalangebote



FLEISCH BEI STUMP'S

Aus **nachhaltiger** Viehhaltung

	CHF
Hackbraten vom Wasserbüffel mit Beilagen und Saucen nach Wahl	36
Jungrind-Geschnetzeltes mit Waldpilzrahmsauce mit Beilage nach Wahl	44*
Schweinssteak mit Pfefferkruste Beilage und Sauce nach Wahl	37
Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Vorderschinken und Käse «Schweizer natur» Beilage und Sauce nach Wahl	35
Otschweizer Pouletbrust verarbeitet durch die frifag AG Märwil Beilage und Sauce nach Wahl	36
Medaillon vom Rindsfilet 175 Gramm Beilage und Sauce nach Wahl	50*

**Die Gerichte servieren wir mit
mit sommerlicher Gemüse garnitur**

Beilagen und Sauce wählen Sie selbst

- 👑 Teigwaren – 👑 🚫 Rösti – 👑 Otschweizer Pommes Frites
- 🚫 Reis – 👑 hausgemachte Spätzli
- Morchelrahmsauce – 👑 🚫 Kräuter-Jus – Pilzrahmsauce
- 👑 🚫 Zwiebelsauce – Café de Paris

* Menüaufpreis für Pauschalangebote



Culinarium



Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche

STUMP'S BURGER

Gestalte den Burger

	CHF
Klassisch, Wild oder Vegi 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)

oder

«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



Culinarium



Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche

DAS DRUMHERUM

Frisch – Regional – mit Liebe zubereitet

In unserer Küche steht Qualität an erster Stelle. Wir legen grossen Wert auf **frische, saisonale Zutaten** aus der Region und bereiten jedes Gericht mit **Sorgfalt und Liebe zum Detail** zu.

Unsere Speisen werden **frisch auf Bestellung zubereitet** – ganz ohne Fertigprodukte oder vorgekochte Komponenten. Das bedeutet: **echter Geschmack, ehrliche Küche und ein kulinarisches Erlebnis**, das man schmeckt.

Wir bitten um etwas Geduld:

Da wir auf Frische und Qualität setzen, kann es je nach Bestellung und Auslastung zu **etwas längeren Wartezeiten** kommen.

Wir danken für Ihr Verständnis – und versprechen: **Das Warten lohnt sich!**



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 oder Australien (kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein/ oder mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein). Einzelne Stücke vom Reh stammen aus Österreich. Büffelfleisch 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

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