

# KULINARISCH & 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 Churfirstenchörli**

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

*Alpzwieri 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](https://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

# FRISCH & FEIN

## Kalte Köstlichkeiten zur Einstimmung







### Aufstrich der Woche:

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

### Klar & cremig

	Portionen	CHF kl / gr
Tagessuppe Ihre Bedienung teilt Ihnen gerne das aktuelle Angebot mit.		8 / 12
Gazpacho mit Croûtons		8 / 12

### Salate & 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
Mediterraner Brotsalat an Balsamico-Dressing, Rucola, Oliven, rote Zwiebeln, Peperoni und Cherry-Tomaten		9 / 14
mit Burratta von büffelbill		+7.50
Probier-Teller mit Dreierlei von der Wildtrockenwurst <i>Fleisch von uns, verarbeitet in der Metzgerei Rust Neu St. Johann</i>		13 / 19



Culinarium











Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche

# RUSTIKAL & RAFFINIERT

Herzhafte Klassiker mit einem Hauch Eleganz

	Portionen	CHF kl / gr
Rindstatar - klassisch serviert mit Hausbrot und konfierten Zwiebeln		21 / 30
mit rohem Bio-Eigelb		+2.50
Tomaten mit Burratta von Büffel bill garniert mit Rucola und Balsamico-Vinaigrette		11 / 15
<b>Sommerliche Fitnesssteller</b> an Wurzelgemüse Dressing		
mit Kalbsschnitzel paniert oder nature		35
mit Maispoularde und Café de Paris Butter		32
<b>Rösti</b> 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

# GRÜN & GENUSSVOLL



Gerichte aus der Kraft der Natur – fein komponiert für bewussten Genuss.

	CHF
Gnocchi - Pfanne mit Spinat, Peperoni und Zucchetti	28
Buntes Potpourri aus der ayurvedischen Küche Mango-Lassi Potato Vada mit Ghee Khichari (Reis, gelbe Linsen, Gemüse) Rhabarber-Bananen Chutney Lime pickle	 42
Blumenkohl-Sonnenblumen-Oliven-Dörrtomaten Tätschli mit Joghurt-Minze-Dip an sommerlicher Gemüsegar nitur	 28
Käsespätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus	 21
Randen-Erbsen Burger mit veganem Käse mit Toggiburger-Brot (mit Weizen aus dem Toggenburg) oder Schlumbergerli	31
Bio-Spiegelei	+2



Culinarium



Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche

# AUS WALD & WASSER

Feines Wild aus heimischen Jagdrevieren  
und Fisch aus klaren Gewässern

CHF

Reh-Geschnetzeltes mit Waldpilzrahmsauce  
Beilage nach Wahl



45

Medaillons vom Reh  
Sauce und Beilage nach Wahl



52\*

Die Gerichte servieren wir mit  
sommerlicher Gemüsegar nitur

Beilagen und Sauce wählen Sie selbst

👑 🚫 Rösti – 👑 Ostschweizer Pommes Frites 👑 hausgemachte Spätzli  
🚫 Reis – 🚫 Salzkartoffeln

Morchelrahmsauce – 👑 🚫 Kräuter-Jus – Pilzrahmsauce  
👑 🚫 Zwiebelsauce – Café de Paris

Zander-Knusperli mit Tatar-Sauce  
Mandel-Broccoli und Salzkartoffeln

40

Sautiertes Lachssteak an Limetten Beure Blanc  
Peperonata und Reis



38

\* Menüaufpreis für Pauschalangebote



Culinarium



Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche

# LAND & GEFLÜGEL

Aus heimischer Haltung und traditioneller Küche

	CHF
Zürich-Geschnetzeltes mit Champignonsauce mit Beilage nach Wahl	47*
Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Mostbröckli und Appenzeller-Käse Beilage und Sauce nach Wahl	38
Medaillon vom Rindsfilet 180 Gramm Beilage und Sauce nach Wahl	56*
Maispoulardenbrust Beilage und Sauce nach Wahl	40

Die Gerichte servieren wir mit  
sommerlicher Gemüse garnitur

Beilagen und Sauce wählen Sie selbst

👑 ⓧ Röstli – 👑 ⓧ Ostschweizer Pommes Frites 👑 hausgemachte Spätzli  
ⓧ Reis – ⓧ Salzkartoffeln

Morchelrahmsauce – 👑 ⓧ Kräuter-Jus – Pilzrahmsauce  
👑 ⓧ Zwiebelsauce – Café de Paris

\* Menüaufpreis für Pauschalangebote



Culinarium



Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche

# MENSCHEN & WERTE

---

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.



**Schwein-, Kalb und Wildfleisch** sowie **Geflügel** verwenden wir ausschliesslich aus der Schweiz. Einzelne Stücke vom Reh stammen aus Österreich.

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).

**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

# PARTNER & PRODUZENTEN



Guter Geschmack entsteht im Miteinander

## Unsere Lieferanten

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



Culinarium



Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche