

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 Churfirstenchörlis.

Alpzvieri 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 <u>stumps-alpenrose.ch</u>

Kennen Sie schon unsere Gutscheine?

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







FRISCH & FEIN

Kalte Köstlichkeiten zur Einstimmung

Aufstrich der Woche:

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

Klar & cremig		CHF
	Portionen	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 Fleisch von uns, verarbeitet in der Metzgerei Rust Neu St. Johann	2	13 / 19









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
Sommerliche Fitnessteller an Wurzelgemüse Dressing		
mit Kalbsschnitzel paniert oder nature		35
mit Maispoularde und Café de Paris Butter		32
Rösti mit Kartoffeln aus Sevelen, SG		
Nature auf Wunsch vegan	\bowtie	17
mit Bio-Spiegelei	\bowtie	19
mit Raclette Käse gratiniert	M	21









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 Gemüsegarnitur	6	28
Käsespätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus	M	21
Randen-Erbsen Burger mit veganem Käse mit Toggiburger-Brot (mit Weizen aus dem Toggenburg) <i>oder</i> Schlummbergerli		31
Bio-Spiegelei		+2









AUS WALD & WASSER

Feines Wild aus heimischen Jagdrevieren und Fisch aus klaren Gewässern

CHF

Reh-Geschnetzeltes mit Waldpilzrahmsauce
Beilage nach Wahl

Medaillons vom Reh
Sauce und Beilage nach Wahl

Die Gerichte servieren wir mit sommerlicher Gemüsegarnitur

Beilagen und Sauce wählen Sie selbst

Rösti – Sotschweizer Pommes Frites hausgemachte Spätzli
Reis – Salzkartoffeln

Morchelrahmsauce – ❤️ ⊗ Kräuter-Jus – Pilzrahmsauce ▼ ⊗ Zwiebelsauce – Café de Paris

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

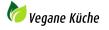
Sautiertes Lachssteak an Limetten Beure Blanc
Peperonata und Reis

40

38







^{*} Menüaufpreis für Pauschalangebote



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	8	56*
Maispoulardenbrust Beilage und Sauce nach Wahl		40

Die Gerichte servieren wir mit sommerlicher Gemüsegarnitur

Beilagen und Sauce wählen Sie selbst

Sie Selbst

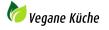
Rösti – Solzkartoffeln

Reis – Solzkartoffeln

Morchelrahmsauce – ❤️ ⊗ Kräuter-Jus – Pilzrahmsauce ❤️ ⊗ Zwiebelsauce – Café de Paris







^{*} Menüaufpreis für Pauschalangebote



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 län**geren Wartezeiten kommen.

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

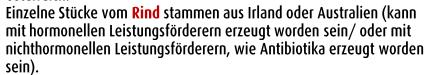


Die Alpenrose ist Culinarium-Mitglied. Mit dem Gütesiegel Culinarium bieten wir durch ProCert zertifizierte einheimische Spezialitäten und Produkte aus der Region an



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.





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.



⊗Auf Wunsch Glutenfreie Küche





Guter Geschmack entsteht im Miteinander

Unsere Lieferanten

flügel	Metzgerei Rust Neu St. Johann	Schweine-, Rind-, Kalb- und Lammfleisch Wurstwaren, Trockenfleisch Wild-Produkte mit Fleisch von uns verarbeitet
Fleisch/Fisch/Geflügel	<u>Frifrag</u> in Märwil	Alle Geflügelprodukte
	<u>Bianchi</u> Zufikon	Fische und Tofu
ch/F	Othmar Rüthemann Mosnang	Forellen
Fleis	Metzgerei Goms Wallis	Walliser Rohschinken und Trockenfleisch
pro-	<u>Käserei Knaus</u> Unterwasser	Bloderkäse, Berg- und Alpkäse
ilch	Käserei Stoffel Unterwasser	Nature Joghurt, Sauerrahm, Diverse Käsesorten
Käse / Molke / Milchpro- dukte / Eier	<u>Käserei Toni Gübeli</u> Dreien	Kochbutter Diverse Käsesorten
Molke dukte	Bodensee Käse Rossrüti	Diverse Käsesorten
e / M	<u>Käserei Stadelmann</u> Nesslau	Frischer Rahm, Sbrinz
Käs	Abderhalden Alt St. Johann	Bio- Eier
Früchte / Gemüse / Salate / Kartoffeln	Kesseli AG Gams	Country Fries Gemüse, Früchte und Salate
	<u>Litscher Stefan</u> Sevelen	Kartoffeln
	Andi Gantenbein Grabs	Kirschen, Zwetschgen, Äpfel, Birnen
Frü	Ecco Jäger Bad Ragaz	Gemüse, Früchte und Salate
	Thurbeck Wattwil	Schlorzifladen, Cremeschnitten kleine Brötchen
Вго	Bäckerei Ziehler Stein	Mandel- und Nussgipfel Brot, Toast, Burger-Brötchen, Fruchtfladen
\ \frac{1}{2}		blot, loast, burger-blotchen, fluchthauen
ebäck / Brot	<u>Toggenburger Brothandwerk</u> Neu St. Johann	Brot und diverse Gebäcke
99	Schenks Manufaktur	Spezialbrot je nach Saison
lee	Graf Kaffee Baden-Dättwil	Unser ganzes Kaffee-Sortiment im Restaurationsbereich
e / T	Morga_Ebnat-Kappel	Tee
Kaffee / Tee	Ronnefeldt Frankfurt am Main	Offene und Portionen Tee





