

# KULINARISCH UND ERLEBNISREICH

---

Stump's Alpenrose - einfach - genussvoll - persönlich

---

**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, unser Angebot und erhalten Sie einen ersten Einblick ins Resonanzzentrum Peter Roth.*

*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 49.00 pro erwachsene Person  
CHF 2.00 pro Altersjahr bis 15 Jahre

---

**Sonntag, 04. Mai**  
10.30 Uhr - ca. 16.00 Uhr

## **Frühlingserwachen**

*Degustations-Zmittag mit Trio Anderscht  
Wenn Andrea Kind (Hackbrett), Fredi Zuberbühler (Hackbrett) und Raffael Bietenhader (Kontrabass) virtuos in die Saiten greifen, flutet der Frühling mit Zunder und Schmiss den Raum.*

CHF 95.00 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

# DAS DRUMHERUM

zeitaktuell - wir sind - dabei

## Schaumwein / Weisswein/ Rotwein

Gebiet	Wein / Produzent	Jg.	Liter	CHF
<b>Schaumwein</b>	Cupli ‚Prosecco‘ Le Contesse Spumante BIO		0.1	9.00
<b>Italien</b> Valdobbiadene	Prosecco Le Contesse Spumante BIO Le Contesse, Valdobbiadene Glera / Tankgärverfahren		0.75	56.00
<b>Weiss</b>	<b>Gast Freundschaft Wein 2 Winzer – 1 Wein</b>	23	0.1	9.80
<b>Schweiz</b> Ostschweiz	H.P. Lampert, Maienfeld / Thomas Marugg, Chardonnay, Weissburgunder, Riesling x Sylvaner, Grauburgunde Fläsch / Stahltank		0.75	62.00
<b>Rot</b>	Chianti Superiore DOCG	15	0.1	9.10
<b>Italien</b> Toscana	Riccardo Olivi, Sarteano 90% Sangiovese, 10% Merlot –/ 5 Mte. Holzfass		0.75	58.00



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

### Frühlingslauchsuppe mit Stroh von blauen Kartoffeln



8 / 12

## Salate und Vorspeisen

### Frühlingshaftes 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

### Bärlauch-Humus an frühlingshaftem Salat

mit Frühlingslauch, Cherry-Tomaten

an Zitronenmelisse-Dressing

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
Planted-Geschnetzeltes mit Frühlingslauchsauce mit gebratenem Rosmarin-Polenta und frühlingshafter Gemüse garnituren	 	36
Spinat-Gnocchi an Käsesauce mit Cherry-Tomaten und Rucola		30
Buntes Potpourri aus der ayurvedischen Küche Frühlingslauchsuppe mit Joghurt Basmatireis mit Ghee Gurkensalat mit Dill-Joghurt Brokkoli-Kohlrabi-Gemüse Erdnuss-Sesam Chutney Bananen-Sweet		39
Rote Bohnen-Süßkartoffeln Tätschli mit Avocado-Dip an frühlingshafter Gemüse garnitur		30
Hausgemachte Spaghetti mit Bärlauch-Pesto garniert mit Tomaten-Zwiebel Konfit		25
Käsespätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus		21
<b>Rösti</b> mit Kartoffeln aus Sevelen, SG		
Nature auf Wunsch vegan 	 	17
mit Bio-Spiegelei	 	19
mit Raclette Käse gratiniert	 	21

# WILD UND FISCH

**Wild-** vor Ort zerwirkt aus **Alpstein** und **befreundeten Jagdgebieten**  
**Toggenburger Forellen** aus Othmar Rüthemanns Forellenzucht

	CHF
Wildschwein-Geschnetzeltes «Stroganoff Art» Beilage nach Wahl	43
Medaillons vom Reh Sauce und Beilage nach Wahl	49* 
Trio vom Wildschwein-, Reh- und Hirschschnitzel Sauce und Beilage nach Wahl	47* 
Geschmorter Hirschbraten mit Preiselbeersauce Beilage nach Wahl	  38

Die Gerichte servieren wir mit  
frühlingshafter Gemüse garnitur

Beilagen und Sauce wählen Sie selbst

 Teigwaren -   Rösti -  Ostschweizer Pommes Frites

 Reis -  hausgemachte Spätzli

Morchelrahmsauce -   Kräuter-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 Saiblingsfilet an Schnittlauchsauc mit frühlingshafter Gemüse garnitur Beilage nach Wahl	 37

\* Menüaufpreis für Pauschalangebote



# 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 Waldrauchschinken und Käse «Fontalino» 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 frühlingshafter Gemüsegar nitur

**Beilagen und Sauce** wählen Sie selbst

 Teigwaren -   Röstli -  Ostschweizer 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

<b>Klassisch, Wild oder Vegi</b>	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)

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

# STUMP'S ALPENROSE

Kochen mit Liebe – Essen mit Leidenschaft

## 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	Frische 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 Gübeli</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, Fruchtfladen
	<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