Wo Feiern zum Erlebnis wird

Adresse

Stump's Alpenrose
Vordere Schwendistrasse 62
CH-9658 Wildhaus SG

071 998 52 52
info@stumps-alpenrose.ch
www.stumps-alpenrose.ch

Menu

Die nachfolgend aufgeführten Menuvorschläge vermitteln Ihnen Ideen von möglichen Speisekompositionen. Gerne nutzen wir das persönliche Gespräch, um Sie über zeitlich befristete, saisonale Angebote zu informieren, was Ihnen die Möglichkeit eröffnet, Ihr Menu völlig ins Bild der Jahreszeit, in der das geplante Essen angesetzt ist, einzubetten. Frischer Spargel im Frühjahr, vegetarische Speisen oder Süssspeisen, die sich im Wandel der Jahreszeiten ablösen. Lassen Sie sich von uns beraten und begeistern!

Frisch, Regional und Saisonal

Mit dem Gütesiegel Culinarium bieten wir durch ProCert zertifizierte einheimische Spezialitäten und Produkte aus der Region an. Es ist unser Ansporn, den grösstmöglichen Anteil an Culinarium-Produkten zu verwenden, was je nach Saison schwanken kann.
Erstklassige Zutaten sind das Geheimnis jeder guten Küche. Daraus machen wir kein Geheimnis. Wir kaufen bei lokalen Bauern im Toggenburg und dem Rheintal die beste Qualität ein und kochen ausschliesslich mit frischen Zutaten aus der Region.

Ernährung

Unser Küchenchef Stefan Radzuweit berät Sie gerne bei Ernährungsproblemen und lässt sein Fachwissen auch in die Komposition Ihres Festtagsmenus einfliessen. Denn das Wohlbefinden von Ihnen und Ihren Gästen ist uns ein persönliches Anliegen.

Getränke

Weine aus dem nahen Rheintal, der Bündner Herrschaft, dem Wallis oder aus Frankreich, Italien, Spanien oder Übersee zieren unsere Weinkarte und vermögen mit Qualität sowie einem einzigartigen Preis-Leistungsverhältnis zu überzeugen.

Raumangebot

Gesellschaften von 10 bis 200 Personen finden in unseren verschiedenen Räumlichkeiten das gewünschte, ungestört private Ambiente, um den Anlass, den es zu feiern gibt, den würdigen Raum zu geben.

Bestuhlung

Bei der Bestuhlung werden wir uns ganz nach Ihren persönlichen Wünschen richten.

Dekoration / Blumen

Eine dem Anlass angemessene Dekoration ist für uns Bestandteil unseres Leistungsumfangs. Diese umfasst einen weiss gedeckten Tisch mit Stoffservietten, Kerzen und eine persönlich gestaltete Menükarte. Auf Wunsch besorgen wir Ihnen den farblich wie gestalterisch passenden Blumenschmuck, der Ihre Feier im stimmigen Blumenbeet aufnimmt.

Allgemeine Konditionen

Dienstleistung

Die Klang Sana Unternehmens AG hält sich vor, Dienstleistungen mit höheren Vorleistungen für die Organisation der Veranstaltung zusätzlich in Rechnung zu stellen.

Teilnehmerzahl

Die Anzahl Personen, welche uns bis zu 48 Stunden vor dem Bankett von Ihnen bekannt gegeben ist, ist für uns massgebend. Die vom Gast angegebene Anzahl Gäste gilt als Berechnungsgrundlage für die Leistung. Ist die effektive Personenanzahl kleiner, gilt die definitiv bestätigte Zahl als Grundlage für die Verrechnung. Allfällige, durch zusätzliche Teilnehmer entstandene Mehrkosten, werden in Rechnung gestellt.

Haftung / Schäden

Der Veranstalter haftet für alle Schäden, die an Räumen, Einrichtungen, Gerätschaften, Mobiliar und Umschwung des Hotel Stump's Alpenrose durch sein eigenes Verschulden, bzw. durch das Verschulden von ihm engagierten oder eingeladenen Drittparteien entstehen.

Die Klang Sana Unternehmens AG bzw. Stump's Alpenrose AG lehnt jegliche Haftung für Diebstahl und Beschädigung von Materialien und Gerätschaften ab, die vom Veranstalter oder vom ihm beauftragten oder eingeladenen Drittparteien ins Haus gebracht worden sind.

Mitgebrachte Speisen und Getränke

Die Gäste/der Veranstalter bezieht grundsätzlich alle Speisen und Getränke von der Klang Sana Unternehmens AG. Für selbst mitgebrachte Weine erheben wir ein Zapfengeld pro angebrochene 7.5dl Flasche.

Zusätzliche Auf- und Abbauarbeiten

Das Hotel richtet die Veranstaltungsräume gemäss vorgängiger Absprache ein. Mehraufwand für zusätzliche Auf-, Um- oder Abbauten wird mit CHF 60.00 pro Mitarbeiterstunde verrechnet.

Entsorgung

Die Abfallentsorgung über das normale Mass hinaus ist Sache des Veranstalters. Wird die Entsorgung durch das Hotel vorgenommen, wir eine entsprechende Gebühr verrechnet.

Verlängerung der Polizeistunde

Eine Verlängerung der Polizeistunde über 24.00 Uhr hinaus ist möglich. Zur Deckung der anfallenden Lohnkosten und Nachtarbeitzuschläge erheben wir folgende Gebühren:

- Bis 01.00 Uhr pro volle und angebrochene Stunde CHF 150.00
- Ab 01.00 Uhr pro volle und angebrochene Stunde CHF 250.00

Reinigungsarbeiten

Infolge ausserordentlicher Verschmutzung notwendig werdende Spezialreinigungen sowie Entsorgungen (z.B. von Dekorationen oder Spielen) können dem Veranstalter in Rechnung gestellt werden

Apéro

	Pro Person CHF
Zum knabbern	
Salzstengeli, Nüssli, Chips	3.00
Blätterteiggebäck aus unserer Backstube 3 Sorten gefüllt und ungefüllt	8.00
Pikante Nussmischung	1.50
Das kleine Etwas	
Parmaschinkenrolle mit Apfel und Käse gefüllt	7.00
3erlei Bruschetta	10.00
Tomaten-Mozzarella Spiessli	7.00
Melonen und Rohschinken	8.00
Schinkengipfeli und Chäschüechli	10.00
Dörrtomatenmousse-Brötchen	10.00
Gemüse-Sticks mit diversen Dipp-Saucen	8.00
Satay-Spiesse von der Ostschweizer Pouletbrust mit Erdnusssauce	10.00
Hausgemachter Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln / eine vegetarische Alternative (je nach Saison belegt)	9.00
Kleine Zöpfli gefüllt mit Mostbröckli, Käse, Tomaten-Mozzarella, etc	9.00
Toggenburger Trockenfleisch und Käseplatte mit *diversen Käsensorten und marinierte Bloderkäsewürfel dazu Schwingermöckli, Mostbröckli und Walliser Rohschinken*	11.00
Quiche (Käse, Gemüse, Speck-Zwiebel, etc.)	9.00
Alpenrose Plus	
Stump's Alpenrose Apéro Platte Individuell zusammenstellen, Preis nennen wir Ihnen in der Offerte	
Fruchtbowle ohne Alkohol	7.00
Fruchtbowle mit Alkohol	9.50

Saisonales Menu „Winter“

ab 10 Personen

⁂

⁂ ⁂ ⁂

Caramellisierte Weisskabissuppe
mit Apfelperlen

⁂ ⁂ ⁂

Nüsslisalat
mit Croûtons
und gebackenen Wildwürfel

⁂ ⁂ ⁂

Geschmorter Hirschschulterbraten
auf Ochsenschwanzragoût
mit Preiselbeersauce
Hausgemachte Buchweizennudeln
Wirsingroulade mit Kürbisfüllung

⁂ ⁂ ⁂

Zimtparfait
garniert mit Blätterteiggitter
mit Zwetschgenkompott
aus Stump’s Einmachkeller

⁂ ⁂ ⁂

⁂

CHF 69.00

Änderungen vorbehalten. Unsere Preise verstehen sich in CHF, inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

Toggenburger Buffet

ab 40 Personen

⁂

⁂ ⁂ ⁂

Toggenburger Heublumensuppe
mit Gemüseeinlage

⁂ ⁂ ⁂

Marinierter Toggenburger Bloderkäse
auf vermischten Blattsalaten
mit italienischem Dressing

⁂ ⁂ ⁂

Reichhaltiges Buffet
mit Allerlei aus dem Toggenburg und der Region:

Fleisch

Bauernschinken im Honigmantel - Bratwurstring
Sautierte Ostschweizer Pouletbruststreifen an Senfrahmsauce – geschmorte Kalbshaxe
Rindfleischvögeli – Hackbraten – Rindszunge – Gesalzener Speck – Siedfleisch
Kutteln in Tomatensauce - gebratener Schweinshalsbraten - Adrio
Saisonal ergänzt mit regionalen Produkten wie Forellenfilets, Wild, etc.

Beilagen

Rösti – Chäs-Schopä –Älpler Magronen – Kartoffelgratin - Nidelzune

Gemüse

Eine grosse Auswahl saisonaler Gemüse nach alten Toggenburger Rezepten zubereitet

⁂ ⁂ ⁂

Dessert-Buffet

Süsse Träume aus unserer Pâtisserie und Hausbäckerei

⁂ ⁂ ⁂

⁂

CHF 87.00

Änderungen vorbehalten. Unsere Preise verstehen sich in CHF, inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

Grosse-Pièce-Buffet

ab 40 Personen

⁂

⁂ ⁂ ⁂

Rindskraftbrühe
mit Kräuter-Flädli

⁂ ⁂ ⁂

Saisonale vermischte Blattsalate an Haus-Dressing
mit gerösteten Kernen und Garten-Kresse

⁂ ⁂ ⁂

Marinierter Toggenburger Weidekalbsrücken
Gefüllter Lammgigot aus dem Alpstein
Roastbeef englisch gebraten

Morchelrahmsauce
Grüne Pfeffersauce
Sauce Béarnaise

Hausgemachte Spätzli
Kartoffel-Gratin
Hausfrauen-Magronen
Pilaw-Reis

Eine grosse Auswahl saisonaler Gemüse

⁂ ⁂ ⁂

Süsse Schlemmereien von unserem Dessertbuffet

⁂ ⁂ ⁂

⁂

CHF 94.00

Italienisches Buffet

ab 30 Personen

⁂

⁂ ⁂ ⁂

Hausgemachte Minestrone

⁂ ⁂ ⁂

Variation von Salaten und weiteren Köstlichkeiten
Verschiedene Salate der Saison - Tomaten mit Mozzarella an frischem Pesto
Coppa – Vitello tonnato - Grilliertes Gemüse – Meeresfrüchtesalat

⁂ ⁂ ⁂

Italienische Spezialitäten:

Fleisch
Geschmorte Kaninchenwürfel mit Tomaten und Silberzwiebeln
Piccata und Saltimbocca vom Schweinsrücken

Beilagen
Bramata-Polenta – Risotto - Spaghetti mit feinen Saucen
Gnocchi nach Art des Hauses
Diverse hausgemachte Teigwarengerichte wie Lasagne, Ravioli, Agnolotti
je nach Saison verschieden gefüllt

Gemüse
Eine vielfältige saisonale Auswahl

⁂ ⁂ ⁂

Tiramisù ‚Alpenrose'

⁂ ⁂ ⁂

⁂

CHF 71.00

Änderungen vorbehalten. Unsere Preise verstehen sich in CHF, inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

Veganes Buffet

ab 20 Personen

⁂

⁂ ⁂ ⁂

Blumenkohl-Kokos-Süppchen
mit Rahm und Mandelsplitter

⁂ ⁂ ⁂

Randen-Humus mit Minze
Rucola, Pinienkerne und Cherry-Tomaten

⁂ ⁂ ⁂

Marinierte Tofu Schnitzel
Moussaka mit Süsskartoffeln, Aubergine, Tomaten und Cashewkern-Sauce
Pikantes Gemüse-Curry

Jasmin-Reis
Salzkartoffeln
Rösti

Eine Auswahl saisonaler Gemüse

⁂ ⁂ ⁂

Bananen-Kokos-Glacé
mit saisonalem Fruchtkompott

⁂ ⁂ ⁂

⁂

CHF 67.00

Änderungen vorbehalten. Unsere Preise verstehen sich in CHF, inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

Stellen Sie Ihr Wunsch-Menu zusammen

Suppen

Siedfleischbouillon mit Gemüse-Würfelchen

Klare Gemüsebouillon mit Gemüsestreifen

Rindskraftbrühe mit Flädli

Broccolicrèmesuppe

Tomatencrèmesuppe

Toggenburger Gerstensuppe

Diverse Suppen je nach Saison
z.B. Spargel, Bärlauch, Maroni, Eierschwämmchen, Kürbis etc.

Salate

Salate vom Buffet

Saisonaler Blattsalat
Dressing nach Wunsch (Französisches, Italienisches oder Haus-Dressing)

Bunt gemischte Gemüse- und Blattsalate
Dressing nach Wunsch (Französisches, Italienisches oder Haus-Dressing)

Nüsslisalat mit Croûtons und Speck (saisonal)

Rucola- und Kressesalat an Balsamico-Dressing
mit Toggenburger Sbrinzspänen

Kalte Vorspeisen

Diverse geräucherte Fischfilets (Lachs, Forelle, Makrele)
mit Senf-Dill-Sauce und Toast

Kleines Alpenrose-Plättli mit hausgemachtem Apfel-Nussbrot
mit Mostbröckli, Schwingermöckli, Landrauchschinken und Fleischkäse

Vorderschinken, getrockneter Speck, Toggenburger Bergkäse

Rindsfilet-Carpaccio auf einem Hauch von grobkörnigem Senf

Reh-Carpaccio mit Rucola und Sbrinz aus dem Toggenburg

Hausgemachte Terrine je nach Saison mit Chutney
garniert mit Blattsalaten

Warme Vorspeisen

Streifen vom Forellenfilet im Backteig auf Fenchel-Stangensellerie-Gemüse
mit sautierten kleinen Kartoffeln

Hausgemachte Dörrtomaten-Ricotta-Spinat-Lasagne

Hausgemachte Winterrollen an süss-saurer Sauce oder Erdnusssauce
mit sautiertem Gemüse und Jasminreis

Hausgemachte Pasta wie Ravioli oder Agnolotti
je nach Saison gefüllt mit Ricotta und Spinat, Steinpilzen, Spargeln, Wild, etc.

Sautierte Lachsforelle
mit Erbsenpüree und Radieschen-Pickles

Änderungen vorbehalten. Unsere Preise verstehen sich in CHF, inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

Hauptgerichte

Vom Rind

Filet

Entrecôte

Jungrind-Ragout

Vom Kalb

Kalbssteak

Kalbskotelette

Geschnetzelte Kalbsleber

Wiener Schnitzel

Kalbsgeschnetzeltes

Vom Schwein

Rahmschnitzel ‚Alpenrose'

Saltimbocca vom Schweinsrücken

Geschmorter Schweinshalsbraten ab 10 Personen

Zigeuner-Schinken ab 15 Personen
im Brotteig oder Honigmantel

Cordon bleu 'Alpenrose'

Änderungen vorbehalten. Unsere Preise verstehen sich in CHF, inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

Geflügel

Halbes Ostschweizer Mistkratzerli

Ostschweizer Trutenbrust ‚Casimir'

Ostschweizer Pouletbrust

Wild

Wild-Schnitzel

Wild-Rücken
Medaillons oder am Stück gebraten

Wild Geschnetzeltes

Reh- oder Gamspfeffer

Fisch

Gebratenes Doradenfilet

Gebratenes Zanderfilet

Forelle "Müllerin" gebraten - aus unserem Vivier

Gebraten oder pochierte Lachsforelle

Änderungen vorbehalten. Unsere Preise verstehen sich in CHF, inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Spaghetti
an pikanter Tomaten-Oliven-Kapern-Sauce

Kichererbsen-Karotten Tätschli
mit Sauerrahm-Dipp
auf sautiertem Gemüse mit Safran-Couscous

Kartoffelgnocchi mit Steinpilzen
Bunte Gemüseauswahl der Jahreszeit

Risotto mit Gemüse oder Pilzen oder mit Safran

Käsefondue während den Wintermonaten ab 2 Personen

Beilagen:

Hausgemachte Spätzli
Reis
Salzkartoffeln
Kartoffelgratin
Kartoffelpüree
Ostschweizer Pommes Frites
Hausgemachte Nudeln
Risotto

Saucen:

Rahmsauce
Kräuter-Jus
Curry
Steinpilz
Morchel
Bearnaise
Hollandaise
Café de Paris

Änderungen vorbehalten. Unsere Preise verstehen sich in CHF, inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

Desserts

Glace und Gefrorenes

Hausgemachte Frucht- oder Rahmglacé / Sorbet
je nach Saison
zum Beispiel Heidelbeere, Mango, Ananas, Pfirsich, etc.

Hausgemachte Parfaitglacé oder Schaumgefrorenes
je nach Saison und Wunsch

Kleiner Coupe Dänemark

Hausgemachte Meringueschalen
mit Erdbeer- und Vanilleglacé und Schlagrahm

Kleiner Bananensplit
mit Vanilleglacé, Schokoladensauce und Schlagrahm

Coupe Vermicelle oder Coupe Nesselrode.

Cremiges und Fruchtiges

Diverse Mousse
je nach Saison
zum Beispiel Erdbeere, Himbeere, Schokolade, Apfel, Lebkuchen, etc.

Gebrannte Crème

Frischer Fruchtsalat

Tiramisu

Caramelchöpfli oder Crema Catalana

Panna cotta mit Fruchtsauce

Alpenrose Plus

Dessert-Variation ‚Alpenrose' etwas gefrorenes, gebackenes und cremiges

Toggenburger Schlorzifladen

Diverse Kuchen und Feingebäcke

Assortierter Toggenburger Käseteller

Änderungen vorbehalten. Unsere Preise verstehen sich in CHF, inklusive 7.7% Mehrwertsteuer