

SPRING MENÜ 2026

Welcome to Stump's Alpenrose – where the simple becomes extraordinary.
Our cuisine reflects nature, mindfulness and a passion for craftsmanship.

For information about allergens in individual dishes,
please contact our staff.

Vegan 

glutenfree 

Culinarium 

Dishes marked in RED are our favorite dishes.

Spread of the Week

Our kitchen team complements regional bread with a fine spread.

| | | CHF |
|---|---|-------|
| <i>Soup of the Day</i> | Small | 8.00 |
| <i>Freshly prepared every day – please ask our team about today's creation.</i> | Large | 12.00 |
| <i>Green asparagus soup</i> | Small | 11.00 |
| <i>A creamy, aromatic soup made with fresh asparagus, delicately finished with fine herbs – a springtime delight.</i> | Large | 14.00 |
| |  | |

SPEISEKARTE FRÜHLING 2026

Willkommen in der Alpenrose – wo das Einfache zum Aussergewöhnlichen wird.
Unsere Küche vereint Natur, Achtsamkeit und die Liebe zum Handwerk.

Für Informationen zu Allergenen in einzelnen Gerichten
wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.

Vegan 

glutenfrei 

Culinarium 

Farbe Rot markierte Gerichte sind unsere Alpenrose-Liebblingsgerichte

Aufstrich der Woche:











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

| | | CHF |
|--|-------|-------|
| Tagessuppe | Klein | 8.00 |
| Täglich frisch und saisonal zubereitet – bitte fragen Sie unser Team nach der heutigen Kreation. | Gross | 12.00 |
| Grüne Spargelsuppe | Klein | 11.00 |
| Cremig-aromatische Suppe aus frischen Spargeln, verfeinert mit leichten Kräutern – ein frühlingshafter Genuss. | Gross | 14.00 |



ARRIVE

Starters & Small Dishes

| | | CHF |
|--|---|-------|
| Seasonal Leaf Salad | Small | 8.00 |
| <i>Fresh seasonal leaf salads with a dressing of your choice: root vegetable , French or Italian .</i> | Large | 10.00 |
| |   | |
| Mixed Salad | Small | 12.50 |
| <i>A colourful selection of seasonal salads and crunchy vegetables with a dressing of your choice: root vegetable  French or Italian .</i> | Large | 15.50 |
| |   | |
| |  on request | |
| Tasting Plate – Trio of Wild Dry Sausages | 60g | 13.00 |
| <i>Made from our own game meat and refined by Metzgerei Rust in Neu St. Johann. A flavourful selection of regional specialities.</i> | 90g | 19.00 |
| Asparagus Salad | | 18.00 |
| <i>Tender asparagus with colourful cherry tomatoes and mushrooms, lightly marinated in our homemade herb vinaigrette.</i> | | |
| Beef Tartar | 70g | 24.00 |
| <i>Finely chopped beef tartar served with crispy Brewbee chips, aromatic wild garlic mayonnaise and toasted bread.</i> | 140g | 38.00 |
| |  on request | |
| Wild Meets Whisky | | 21.00 |
| <i>Flavourful wild dry sausage refined with Macardo whisky, served with a 2 cl glass of Swiss Thurbon whisky – a bold pairing of regional game and fine Swiss whisky.</i> | | |


ANKOMMEN

Vorspeise und kleine Gerichte

| | | CHF |
|--|---|-------|
| Saisonaler Blattsalat | Klein | 8.00 |
| Frische saisonale Blattsalate mit Dressing nach Wahl: Wurzelgemüse  - Französisch - Italienisch  | Gross | 10.00 |
| |   | |
| Gemischter Salat | Klein | 12.50 |
| Bunte, saisonale Salate mit knackigem Gemüse und Dressing nach Wahl: Wurzelgemüse  - Französisch - Italienisch  | Gross | 15.50 |
| |  | |
| |  auf Wunsch | |
| Probier-Teller – Dreierlei von der Wildtrockenwurst | 60g | 13.00 |
| Aus eigenem Wildfleisch hergestellt und in der Metzgerei Rust in Neu St. Johann verarbeitet. Eine kleine, würzige Auswahl aus regionalen Spezialitäten. | 90g | 19.00 |
| Spargelsalat | | 18.00 |
| Zarte Spargeln mit bunten Cherry-Tomaten und Champignons, leicht mariniert in unserer hausgemachten Kräuter-Vinaigrette. | | |
| Rindstatar | 70g | 24.00 |
| Fein geschnittenes Rindstatar, serviert mit knusprigen Brewbee-Chips, aromatischer Bärlauch-Mayonnaise und frischem Toast. | 140g | 38.00 |
| |  auf Wunsch | |
| Wild (trifft) auf Whisky | | 21.00 |
| Aromatische Wildtrockenwurst, verfeinert mit Macardo-Whisky, serviert mit einem 2 cl Glas Swiss Thurbon Whisky – eine kraftvolle Verbindung aus regionalem Wild und edlem Schweizer Whisky. | | |







MINDFUL

Vegetarian & Vegan

| | CHF |
|--|---|
| <p>Pappardelle with Roasted Green Asparagus</p> <p><i>Wide pappardelle with roasted green asparagus and a creamy forest mushroom sauce, finished with freshly chopped pistachios.</i></p> | 32.00 |
| <p>Beetroot Falafel Bowl</p> <p><i>Crispy beetroot falafel served with spring vegetables and a light plant-based yoghurt sauce</i></p> |   29.00 |
| <p>Rösti natur on request <i>vegan</i> </p> |  18.00 |
| <p><i>with pepper raclette cheese</i></p> |  +4.00 |
| <p><i>with fried egg</i></p> |  +3.00 |
| <p><i>with crispy bacon</i></p> |  +4.00 |
| <p><i>with wild-boar salami</i></p> | +4.00 |
| <p>Cheese Dumplings</p> <p><i>Homemade dumplings with creamy Swiss cheese and crispy fried onions. Served with homemade applesauce.</i></p> | 22.00 |

ACHTSAM

Vegetarisch & Vegan

| | CHF |
|---|---|
| <p>Pappardelle mit gerösteten grünen Spargeln</p> <p>Breite Nudeln kombiniert mit aromatisch gerösteten grünen Spargeln und veganer cremiger Rahmsauce, abgerundet mit frisch gehackten Pistazien.</p> | 32.00 |
| <p>Randen-Falafel</p> <p>Knusprige Randen-Falafel, serviert mit frühlingshaftem Gemüse und einer leichten Mandel-Joghurtsauce.</p> |   29.00 |
| <p>Rösti nature auf Wunsch vegan </p> |  18.00 |
| <p>mit Pfeffer-Raclettekäse</p> |  +4.00 |
| <p>mit Bio-Spiegelei</p> |  +3.00 |
| <p>mit gebratenem Speck</p> | +4.00 |
| <p>mit Wildschwein-Salamistreifen</p> | +4.00 |
| <p>Käsespätzli</p> <p>Hausgemachte Spätzli mit cremigem Schweizer Käse und knusprigen Röstzwiebeln. Dazu hausgemachtes Apfelmus</p> | 22.00 |



MOUNTAINS & VALLEYS

Fish & Chicken

| | | CHF |
|--|---|-------|
| Pan-Fried Char Fillet |  | 42.00 |
| <i>Pan-fried char fillet with a fine pimpinella-saffron sauce, served with wild garlic rice and Asparagus.</i> | | |
| Eastern Swiss Chicken Breast |  | 32.00 |
| <i>Tender chicken breast served with an aromatic whiskey-mustard sauce, homemade dumpling and seasonal vegetables.</i> | | |





BERG & TAL

Fisch & Geflügel

| | | CHF |
|--|---|-------|
| Gebratenes Saiblingsfilet |  | 42.00 |
| Gebratenes Saiblingsfilet an feinem Pimpinellen-Safransauce, mit aromatischem Bärlauch-Reis und Spargeln | | |
| Ostschweizer Pouletbrust |  | 32.00 |
| Zart gegarte Pouletbrust an Whiskey-Senfauce mit hausgemachten Spätzli und saisonalem Gemüse. | | |

MOUNTAINS & VALLEYS

Meat

| | CHF |
|---|-------|
| <p>Pink Roasted deer Medallion </p> <p><i>With a fine spring morel cream sauce, homemade dumpling and spring vegetables.</i></p> | 49.00 |
| <p>Red Venison Curry </p> <p><i>Tender slow-cooked venison in red curry with coconut milk, lemongrass and Thai basil. Served with aromatic rice.</i></p> | 37.00 |
| <p>Pulled Venison Burger</p> <p><i>Slow-braised venison, tenderly pulled and seasoned, served in a brioche bun with caramelised bacon with homemade BBQ sauce and classic coleslaw. Served with thick-cut Eastern Swiss fries.</i></p> | 36.00 |
| <p>Pork Cordon Bleu  on request</p> <p><i>Crispy pork cordon bleu, filled with ham and Swiss natural cheese. Served with Eastern Swiss fries and seasonal vegetables.</i></p> | 38.00 |
| <p>Beef Steak </p> <p><i>Beef Steak with Wild Garlic Vinaigrette Chimichurri Served with young new potatoes and asparagus.</i></p> | 48.00 |

BERG & TAL

Fleisch

| | | CHF |
|---|--|-------|
| Rehrücken-Medailon |  | 49.00 |
| Rosa gebratenes Rehrücken-Medailon mit feiner Frühlings-Morchelrahmsauce, hausgemachten Spätzli und frühlingshaftem Gemüse. | | |
| Rotes Wildschwein-Curry |  | 37.00 |
| Zart geschmortes Wildschwein in rotem Curry mit Kokosmilch, Zitronengras und thailändischem Basilikum. Dazu aromatischer Reis und Früchte-Kompott. | | |
| Pulled Hirsch-Burger | | 36.00 |
| Langsam geschmortes Hirschfleisch, saftig gezupft und aromatisch abgeschmeckt, serviert im Brioche-Bun mit karamellisiertem Speck, hausgemachter BBQ-Sauce und Coleslaw. Dazu reichen wir dick geschnittene Ostschweizer Pommes frites. | | |
| Schweins-Cordon bleu |  auf Wunsch | 38.00 |
| Knusprig paniertes Schweins-Cordon bleu, gefüllt mit Vorderschinken und Schweizer Naturkäse. Dazu servieren wir dicke Ostschweizer Pommes frites und saisonales Gemüse. | | |
| Rinds-Entrecôte |  | 48.00 |
| Zart gebratenes Rinds-Entrecôte an Bärlauch-Chimichurri mit jungen neuen Kartoffeln und frischen Spargeln. | | |

MEMBERSHIPS & ORIGIN

Quality Commitment

Culinarium

As a Culinarium member, we offer ProCert-certified regional specialties and local products. We are committed to transparency, true origin and the support of regional producers.

The Guild of Established Swiss Restaurateurs

Alpenrose is part of the Guild, a professional association of recognised restaurateurs who are also owners of their establishments. The Guild's highest priority is guest satisfaction. Member restaurants stand for market-fresh products, creative cuisine, attentive service and a welcoming atmosphere.

Origin of Our Products

Meat

- **Pork, veal and game: Switzerland only**
- **Selected venison cuts: Austria**
- **Beef: Switzerland only**
(may have been produced with hormonal or non-hormonal growth promoters such as antibiotics)
- **Buffalo meat: Switzerland only**

Fish

- **Salmon: Norway, aquaculture (net pen/cage)**
- **Pike-perch: Asia/Europe/Russia, wild-caught**
- **Perch: Germany, wild-caught**
- **Char: Iceland, aquaculture (net pen/cage)**
- **Trout: Switzerland, farmed**

Bread & Baked Goods

All of our bread and baked goods come from Switzerland, except for items explicitly labelled otherwise.

MITGLIEDSCHAFTEN & HERKUNFT

Qualitätsversprechen

Culinarium

Als Culinarium-Mitglied bieten wir durch ProCert zertifizierte einheimische Spezialitäten und regionale Produkte an. Damit verpflichten wir uns zu echter Herkunft, Transparenz und der Förderung unserer regionalen Produzenten.

Die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

Die Alpenrose ist Teil der Gilde, einer Fachvereinigung ausgewiesener Gastronominnen und Gastronomen. Oberstes Ziel sind zufriedene Gäste. Gilde-Betriebe stehen für marktfrische Produkte, kreative Küche, aufmerksamen Service und ein stimmiges Ambiente.

Herkunft unserer Produkte

Fleisch

- Schweine-, Kalb- und Wildfleisch: ausschliesslich aus der Schweiz
- Einzelne Rehteile: Österreich
- Rindfleisch: ausschliesslich aus der Schweiz
(kann mit hormonellen oder nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein)
- Büffel Fleisch: ausschliesslich aus der Schweiz

Fisch

- Lachs: Norwegen, Aquakultur (Gehege/Käfig)
- Zander: Asien/Europa/Russland, Wildfang
- Egli: Deutschland, Wildfang
- Saibling: Island, Aquakultur (Gehege/Käfig)
- Forellen: Schweiz, Zucht

Brot & Backwaren

Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz, mit Ausnahme jener Produkte, die explizit anders gekennzeichnet sind.