

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.

Soup of the Day

Freshly prepared every day – please ask our team about today's creation.

Wild Garlic Soup

A creamy, aromatic soup made with fresh wild garlic, finished with a light foam of cream– a springtime delight.

Small 8.00

Large 12.00

Small 11.00

Large 14.00



CHF

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
Bärlauchsuppe	Klein	11.00
Cremig-aromatische Suppe aus frischem Bärlauch, verfeinert mit einem leichten Rahmschaum – 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
Toggenburg Wild Salad		21.00
<i>Crisp iceberg lettuce with tender wild boar, served with a flavourful Caesar dressing and finished with freshly shaved Sbrinz cheese.</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
Toggenburger Wildsalat		21.00
Knackiger Eisbergsalat mit zartem Wildschweinschinken, serviert an einem aromatischem Caesar-Dressing und verfeinert mit frisch gehobeltem Sbrinkkäse.		
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
Pappardelle with Roasted Green Asparagus		32.00
<i>Wide pappardelle with roasted green asparagus and a creamy forest mushroom sauce, finished with freshly chopped pistachios.</i>		
Beetroot Falafel Bowl	Small	26.00
	Large	29.00
<i>Crispy beetroot falafel served with creamy baba ghanoush (a smooth roasted aubergine dip) and a light plant-based yoghurt sauce</i>		
Rösti natur on request <i>vegan</i>		18.00
<i>with pepper raclette cheese</i>		+4.00
<i>with fried egg</i>		+3.00
<i>with crispy bacon</i>		+4.00
<i>with wild-boar salami</i>		+4.00
Cheese Dumplings		22.00
<i>Homemade dumplings with creamy Swiss cheese and crispy fried onions. Served with homemade applesauce.</i>		

ACHTSAM

Vegetarisch & Vegan

		CHF
Pappardelle mit gerösteten grünen Spargeln		32.00
Breite Nudeln kombiniert mit aromatisch gerösteten grünen Spargeln und veganer cremiger Rahmsauce, abgerundet mit frisch gehackten Pistazien.		
Randen-Falafel	Klein	26.00
Knusprige Randen-Falafel, serviert mit cremigem «Baba Ghanoush» (eine orientalische Auberginencreme) und einer leichten Mandel-Joghurtsauce.	Gross	29.00
Rösti nature auf Wunsch vegan		18.00
mit Pfeffer-Raclettekäse		+4.00
mit Bio-Spiegelei		+3.00
mit gebratenem Speck		+4.00
mit Wildschwein-Salamistreifen		+4.00
Käsespätzli		22.00
Hausgemachte Spätzli mit cremigem Schweizer Käse und knusprigen Röstzwiebeln. Dazu hausgemachtes Apfelmus		

MOUNTAINS & VALLEYS

Fish & Chicken

CHF

Pan-Fried Char Fillet

42.00

Pan-fried char fillet with a fine pimpinella-saffron sauce, served with wild garlic rice and marinated cherry tomatoes.

Eastern Swiss Chicken Breast




32.00

Tender chicken breast served with an aromatic Calvados-mustard sauce, homemade dumpling and seasonal vegetables.






BERG & TAL

Fisch & Geflügel

	CHF
Gebratenes Saiblingsfilet	42.00
Gebratenes Saiblingsfilet an feinem Pimpinellen-Safransauce, mit aromatischem Bärlauch-Reis und marinierten Cherry-Tomaten	
Otschweizer Pouletbrust	 32.00
Zart gegarte Pouletbrust an Calvados-Senfsauce 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</p> <p><i>Crispy pork cordon bleu in a light panko crust, filled with ham, green asparagus and Swiss natural cheese. Served with Eastern Swiss fries and seasonal vegetables.</i></p>	 on request	38.00
<p>Beef Steak</p> <p><i>Beef Steak with Wild Garlic Vinaigrette Chimichurri Served with young new potatoes and asparagus ragout.</i></p>		48.00

BERG & TAL

Fleisch

		CHF
Rehrücken-Medaillon	 	49.00
Rosa gebratenes Rehrücken-Medaillon 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 in grobem Panko-Panade, gefüllt mit Vorderschinken, grünen Spargeln 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 feinem Spargel-Tomatenragout.		

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.