

KULINARISCH & ERLEBNISREICH

Stump's Alpenrose - einfach - genussvoll - persönlich

Donnerstag, 4. Dezember

Restaurant geschlossen

An diesem Tag feiern wir gemeinsam unsere Weihnachtsfeier – ein besonderer Moment für unser Team, um innezuhalten, Danke zu sagen und das Jahr gemeinsam ausklingen zu lassen. **Ab dem 5. Dezember** sind wir wieder mit frischer Energie für Sie da. Herzlichen Dank für Ihr Verständnis!

Sonntag, 7. Dezember

Chlaus Brunch mit dem Duo «rond om de Säntis»

Frische hausgemachte Köstlichkeiten und natürlich ein Besuch vom Samichlaus. Das erwartet Sie bei unserem Chlaus-Brunch.

Geniessen Sie das vielfältige Brunch-Bufferet mit seiner reichhaltigen Auswahl an regionalen Broten, Milchprodukten, Eierspezialitäten und Fruchtgetränken.

Pro erwachsene Person: CHF 49.00

Kinder pro Altersjahr bis 15 Jahre: CHF 2.00

November – März 2026

Stump's Fondue Iglu – Genuss in winterlicher Magie

Tauchen Sie ein in eine einzigartige Alpenwelt:

Unser Fondue Iglu bietet Ihnen ein unvergessliches Erlebnis in gemütlicher Atmosphäre. Umgeben von glitzerndem Schnee genießen Sie feines Käsefondue in stimmungsvollem Ambiente – perfekt für romantische Abende, gesellige Runden oder besondere Anlässe. Ein Ort, an dem Wärme, Genuss und Natur harmonisch verschmelzen.

Wir freuen uns auf Ihre Reservation! - Weitere Informationen finden Sie unter stumps-alpenrose.ch

Kennen Sie schon unsere Gutscheine?

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

CULINARY & FULL OF EXPERIENCE

Stump's Alpenrose – simple, delightful and personal

November 2025 - March 2026

Stump's Igloo

Fondue with mountain views:

Enjoy a variety of cheese fondues at Stump's Alpenrose.

Whether classic, with truffles, whisky or gindü from Macardo, treat yourself in our cosy fondue igloo.

Available for up to 20 people:

Tuesday – Thursday for dinner

Friday and Saturday for lunch and dinner

For larger groups on request.

Thursday, December 4th

Opening of the Lantern Trail

The Lantern Trail now begins at Stump's Alpenrose, leading to the Klanghaus, around the Schwendisee, and on to the Resonance Center – a peaceful walk filled with light and winter magic.

Along the way, warm up with roasted chestnuts, punch, mulled wine, or a hot Glühgin, and soak in the special atmosphere of the snowy landscape.

A magical experience for all the senses – we look forward to welcoming you!

Sunday, December 7th

Chlaus Brunch

Enjoy fresh, homemade delights – and of course, a special visit from Samichlaus! That's what awaits you at our festive Chlaus Brunch.

Indulge in a rich brunch buffet featuring a wide selection of regional breads, dairy products, egg specialties, and fruit juices.

Price per adult: CHF 49.00

Children up to 15 years: CHF 2.00 per year of age

We look forward to your reservation!

For more information, visit stumps-alpenrose.ch

Have you discovered our gift vouchers?

Whether it's for an overnight stay, culinary events, or wellness:

Stump's Alpenrose brings joy!



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 längeren Wartezeiten** kommen.

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

Quality is our top priority in our kitchen. We place great emphasis on fresh, seasonal, local ingredients and prepare each dish with care and attention to detail.

Our dishes are freshly prepared to order – without any processed or pre-cooked ingredients. This means authentic flavor, honest cooking and a culinary experience you can taste.

We ask for your patience:

Because we focus on freshness and quality, waiting times may be slightly longer depending on orders and workload.

We thank you for your understanding – and promise: The wait is worth it!

KLAR & CREMIG

Löffelweise Wohlgefühl – fein abgeschmeckt und saisonal inspiriert

Aufstrich der Woche:

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

Spread of the Week

Our kitchen team complements regional bread with a fine spread.

		CHF kl / gr small / large
Tagessuppe Ihre Bedienung teilt Ihnen gerne das aktuelle Angebot mit. <i>Soup of the day</i> <i>Ask your server for our daily soup</i>		8 / 12
Wildconsommé mit Bio-Ei <i>Wild consommé with organic egg</i>	 	9 / 13
Pastinaken-Cremésuppe mit Trüffelöl und Croûtons <i>Parsnip cream soup with truffle oil and croutons</i>		9 / 13

SALATE & VORSPEISEN

Köstlichkeiten zur Einstimmung

		CHF kl / gr small / large
Winterlicher Salat an Honig-Senf Vinaigrette mit Ziegenkäse, Rucola, konfierte Birne, Baumnuss <i>Winter salad with honey mustard vinaigrette with goat-cheese, arugula, candied pear, walnuts</i>	 	15
Waldorf Salat „Alpenrose“ mit Sellerie, caramelisierte Baumnüsse, Apfel, Mandarine <i>Waldorf salad „Alpenrose“ with celery, caramelized walnuts, apple, mandarin orange</i>		10 / 14
Winterlicher Blattsalat an Wurzelgemüse Dressing (auf Wunsch an französischem oder italienischem Dressing) <i>Winter leaf salad with root vegetable dressing (French or Italian dressing available on request)</i>	  	7 / 10
Winterlicher gemischter Salat an Wurzelgemüse Dressing (auf Wunsch an französischem oder italienischem Dressing) <i>Winter mixed salad with root vegetable dressing (French or Italian dressing available on request)</i>	  	9 / 13

KLASSIKER & HÄUSLICH

Einfach so - vom Haus geliebt

			CHF kl / gr small / large
Alpenrose-Plättli Schwingermöckli - Landrauchschinken - Fleischkäse getrockneter Speck - Wildtrockenfleisch Toggenburger Bloderkäse <i>Alpenrose-Plate dried meat and cheese from the region</i>			26
Probier-Teller mit Dreierlei von der Wildtrockenwurst <i>Fleisch von uns, verarbeitet in der Metzgerei Rust Neu St. Johann</i> <i>Taster plate of 3 different venison dried sausages</i>		60g	13
		90g	19
Hausgemachtes Rindstatar mit Toast und Butter <i>Homemade beef tartare</i> <i>with toast and butter</i>		70g / 140g	21 / 30

GRÜN & GENUSSVOLL

Gerichte aus der Kraft der Natur – fein komponiert für bewussten Genuss.

	CHF
<p>Rotkraut-Steak mit Mandeljoghurt-Dip mit Kräutern mit Kürbis-Sellerie Püree – Bratkartoffeln <i>Red cabbage steak with almond yogurt dip with herbs with pumpkin and celery purée – fried potatoes</i></p>	 28
<p>Spinat-Serviettenknödel an Waldpilzrahmsauce Winterliches Gemüse <i>Spinach dumplings with wild mushroom cream sauce Winter vegetables</i></p>	31
<p>Nussbraten an veganer Rahmsauce auf Kürbis-Püree – Rotkraut <i>Nut roast with vegan cream sauce on pumpkin purée – red cabbage</i></p>	 32
<p>Pappardelle mit Belperknolle an Waldpilz-Dörrtomatenrahmsauce <i>Pappardelle with Belperknolle cheese in a wild mushroom and sun-dried tomato cream sauce</i></p>	29
<p>Toggenburger Käsespätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus <i>Gratinated dumplings with cheese and roasted onions served with apple sauce</i></p>	 22
<p>Rösti mit Kartoffeln aus Sevelen, SG <i>Rösti with potatoes from Sevelen, SG</i></p>	
<p>Nature auf Wunsch vegan </p>	 18
<p>mit Paprika-Raclettkäse</p>	 22

WALD & WILD

Wildspezialitäten aus der Region – kraftvoll & fein

		CHF
Wildplatte für 2 Personen an Feigenjus Gamsrücken – Rehfilet – Rehschnitzel – Wildschweinbratwurst hausgemachte Spätzli – winterliches Gemüse <i>Wild platter for 2 people with fig jus</i> <i>Chamois loin – venison fillet – venison schnitzel – wild boar bratwurst</i> <i>Homemade dumplings – winter vegetables</i>	Pro Person Per person  	55 [*]
Wildschweinrücken im Kräutermantel Feigenjus hausgemachte Spätzli – Kürbis-Sellerie Püree <i>Wild boar loin with herbs</i> <i>Fig jus</i> <i>Homemade dumplings – pumpkin and celery purée</i>	 	38
Duett von Wildschwein- und Steinbockschnitzel mit Feigenjus hausgemachte Spätzli – winterlichem Gemüse <i>Duet of wild boar and ibex schnitzel with fig jus</i> <i>Homemade dumplings – winter vegetables</i>		46 [*]
Rehgulasch ungarischer Art hausgemachte Spätzli – winterlichem Gemüse <i>Hungarian-style venison goulash</i> <i>Homemade dumplings – winter vegetables</i>		38
Bandnudeln mit Wildgehacktes garniert mit Cherry-Tomaten <i>Tagliatelle with minced game</i> <i>Garnished with cherry tomatoes</i>		36

* Menüaufpreis für Pauschalangebote

*Menu surcharge for package deals



Culinarium



Glutenfreie Küche



Vegane Küche

LAND & HOF

Herzhafte Klassiker mit einem Hauch Eleganz

	CHF
<p>Schweinsfilet-Medailion mit Waldpilz-Kräuterrahmsauce hausgemachten Spätzli – Bohnen mit Speck <i>Pork fillet medallion with wild mushroom and herb cream sauce</i> <i>Homemade dumplings – beans with bacon</i></p>	38
<p>Schweins-Cordon bleu in Panko Panade gefüllt mit Landrauchschinken und Frauenpower Käse Ostschweizer Pommes-Frites – saisonales Gemüse <i>Pork cordon bleu in panko breadcrumbs</i> <i>Stuffed with smoked ham and Frauenpower cheese</i> <i>French fries – seasonal vegetables</i></p>	38
<p>Rindsfilet-Steak mit Rotweinjus Konfierte Kartoffeln – saisonales Gemüse <i>Beef fillet steak with red wine jus</i> <i>Confit potatoes – seasonal vegetables</i></p>	160g  55



Culinarium



Glutenfreie Küche



Vegane Küche

SCHUPPEN & GEFLÜGEL

Leichter Genuss mit Charakter

	CHF
Gebratenes Lachssteak auf Pappardelle mit Zitronen-Dill Sauce Kirschtomaten <i>Pan-fried salmon steak</i> <i>on pappardelle with lemon and dill sauce</i> <i>Cherry tomatoes</i>	42*
Egli Knusperli mit Tartar-Sauce Ostschweizer Pommes-Frites <i>Crispy perch with tartar sauce</i> <i>French fries from eastern Switzerland</i>	35
Sautierter Saibling an Trüffelsauce Salzkartoffeln - Kürbis-Sellerie Püree <i>Sautéed char with truffle sauce</i> <i>Boiled potatoes - pumpkin and celery purée</i>	 38
Maispoulardenbrust mit Kräuter-Jus mit Sellerie-Taler und gratiniertem Ziegenkäse Randengnocchi <i>Corn-fed chicken breast with herb jus</i> <i>with celery patties and goat cheese au gratin</i> <i>Beetroot gnocchi</i>	  41*

* Menüaufpreis für Pauschalangebote

* Menu surcharge for package deals

MENSCHEN & WERTE

Frisch – Regional – mit Liebe zubereitet



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.

Schwein-, Kalb und Wildfleisch verwenden wir ausschliesslich aus der Schweiz. Einzelne Stücke vom Reh stammen aus Österreich.

Rind stammen aus Irland oder Australien kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein/ oder mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein.



Büffel Fleisch stammt aus Italien.

Fische:

Lachs: Norwegen, Aquakultur, Gehege/Käfig

Zander: Asia/Europa/Russland, Wildfang

Egli: Deutschland, Wildfang

Saibling: Island, Aquakultur, Gehege/Käfig

Forellen: Schweiz, Zucht

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.

PEOPLE & VALUES

Fresh – Local – Lovingly Prepared



The Alpenrose is a Culinarium member. With the seal of approval Culinarium, we offer ProCert-certified local specialties and products from the region.



The Guild of Established Swiss Restaurateurs is a professional association of proven restaurateurs who are also the owners of a gastronomic business. The primary goal of the association is satisfied guests. That's why quality is a top priority at the Gilde: market-fresh products, creative cuisine, attentive service and a great ambience - that's what the Gilde establishments stand for.

*We use **pork, veal, game and poultry** exclusively from Switzerland. Individual cuts of venison come from Austria.*

Guinea fowl comes from France.

*Individual cuts of **beef** come from Ireland or Australia (may have been produced with hormonal growth enhancers or non-hormonal growth enhancers, such as antibiotics).*



***Buffalo** meat comes from Italy.*

Fish:

Salmon: Norway, aquaculture

Zander: Denmark, farmed

Trout rye: Denmark, farmed

*All our **bread and baked goods** come from Switzerland, with the exception of those explicitly labeled otherwise.*

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

