

KULINARISCH & ERLEBNISREICH

Stump's Alpenrose – einfach – genussvoll – persönlich

	Wildreise Erleben Sie eine kulinarische Wildreise – von zartem Reh bis kräftigem Wildbraten, begleitet von passenden Weinen und saisonalen Aromen.
Samstag, 08. & 22. November	Wild-Buffer
15. – 21. November 2025	Wild-Metzgete
Samstag, 29. November	Wild & Wein
Freitag, 28. November	Eröffnung Laternliweg Neu führt der Laternliweg von Stump's Alpenrose zum Klanghaus, rund um den Schwendisee bis zum Resonanzzentrum – ein stiller Spaziergang voller Magie und Licht. Wärmen Sie sich unterwegs mit Marroni, Punsch, Glühwein oder Glühgin und geniessen Sie die besondere Atmosphäre inmitten der winterlichen Natur.
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-Buffer mit seiner reichhaltigen Auswahl an regionalen Broten, Milchprodukten, Eierspezialitäten und Fruchtgetränken. <i>Pro erwachsene Person: CHF 49.00</i> <i>Kinder pro Altersjahr bis 15 Jahre: CHF 2.00</i>

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!

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!**

KLAR & CREMIG

Löffelweise Wohlgefühl – fein abgeschmeckt und saisonal inspiriert

Aufstrich der Woche:

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

		CHF kl / gr
Tagessuppe		8 / 12
Ihre Bedienung teilt Ihnen gerne das aktuelle Angebot mit.		
Kürbiscrèmesuppe		9 / 13
Kürbiskerne und -öl		
Marronicrèmesuppe		9 / 13
Karamellisierte Birne		



Culinarium



Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche

SALATE & VORSPEISEN

Köstlichkeiten zur Einstimmung

	CHF
Nüsslisalat Speck – Bio-Ei – Croutons	12
Herbstsalat Trauben – Nüssen – Wildsalsiz Dressing nach Wahl	10
Herbstlicher Blattsalat an Wurzelgemüse Dressing (auf Wunsch an französischem oder italienischem Dressing)	   7 / 10
Herbstlicher gemischter Salat an Wurzelgemüse Dressing (auf Wunsch an französischem oder italienischem Dressing)	  9 / 13
Carpaccio vom Schweizer Rind eingelegter Kürbis – Sbrinz-Späne – Rucola	60g / 120g 18 / 26
Carpaccio von der Rande Bloderkäse – Birne – Rucola	11 / 17



Culinarium



Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche

RUSTIKAL & RAFFINIERT

Herzhafte Klassiker mit einem Hauch Eleganz

		CHF kl / gr
Rindstatar - klassisch serviert mit Hausbrot und konfierten Zwiebeln	70g / 140g	21 / 30
		
mit rohem Bio-Eigelb		+2.50
Alpenrose-Plättli Mostbröckli – Schwingermöckli – Landrauchschenken - Fleischkäse getrockneter Speck – Wildtrockenwurst Toggenburger Bergkäse		26
Käsespätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus		22
Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Vorderschinken und Schweizer natur Käse Ostschweizer Pommes-Frites – saisonales Gemüse		38
Wildhackbraten Pfefferrahmsauce Bratkartoffeln – saisonales Gemüse		38
Egli Knusperli Tatarsauce Ostschweizer Pommes-Frites – Cole Slaw		39*

* Menüaufpreis für Pauschalangebote



Culinarium



Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche

GRÜN & GENUSSVOLL

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

	CHF
Herbst-Gemüse Teller mit Kürbis-Maroni-Tätschli Dipsauce	29
Ravioli von Waldpilzen Randen	29
Gnocchi Steinpilzsauce und Kirschtomaten	28
Käsekugeln auf Ratatouille-Gemüse und Reis	27
Rösti mit Kartoffeln aus Sevelen, SG	
Nature auf Wunsch vegan 	  17
mit Bio-Spiegelei	  19



Culinarium



Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche

LAND & WALD

Wildspezialitäten aus der Region – kraftvoll & fein

	CHF
Wildplatte für 2 Personen mit Orangensauce Gamsrücken – Rehfilet – Hirschschnitzel – Wildschweinbratwurst Spätzli – Rotkraut – Rosenkohl – Maroni – Apfel mit Preiselbeeren	Pro Person 55*
Gamspfeffer im Haus gebeizt Spätzli – Rotkraut – Rosenkohl – Maroni – Apfel mit Preiselbeeren	38
Trio vom Reh-, Gams- und Hirschschnitzel mit Orangensauce Spätzli – Rotkraut – Rosenkohl – Maroni – Apfel mit Preiselbeeren	49*
Hirsch-Geschnetztes an Waldpilzrahmsauce hausgemachte Rösti mit Kartoffeln aus Sevelen – Rotkraut – Rosenkohl – Maroni – Apfel mit Preiselbeeren	45
Wild-Gnocchi Pfanne mit Reh, Spinat und getrockneten Tomaten	29
Rib Eye Steak vom Büffel mit Thymianjus Ostschweizer Pommes Frites und Mischgemüse	53
Mit Whiskey flambiertes Rindsfiletsteak an Eierschwämmli-Jus mit Bratkartoffeln und Speckbohnen	
Lady's cut (150g)	55
Gender cut (180g)	60
Men's cut (200g)	65
Zürcher-Geschnetztes Champignonrahmsauce hausgemachte Rösti mit Kartoffeln aus Sevelen	45

* Menüaufpreis für Pauschalangebote



Culinarium



Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche



Culinarium



Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche

SCHUPPEN & GEFLÜGEL



Leichter Genuss mit Charakter

	CHF
Sautiertes Lachssteak Café de Paris Ostschweizer Pommes Frites - Peperonata	42
Gebratenes Saiblingsfilet mit Weissweinsauce Süsskartoffelpüree und Mandelbroccoli	38
Perlhuhn Thymian-Jus Pesto-Kartoffeln und saisonales Gemüse	45*

* Menüaufpreis für Pauschalangebote



Culinarium



Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche

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.

Perlhuhn stammt aus Frankreich

Einzelne Stücke vom **Rind** stammen aus Irland oder Australien (kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein/ oder mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein).

Büffelfleisch stammt aus Italien.

Fische:

Lachs: Norwegen, Aqua-Kultur

Zander: Dänemark, Zucht

Forellen-Roggen: Dänemark, 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.



Culinarium



Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche