

KULINARISCH UND KLANGVOLL

Stump's Alpenrose - einfach - genussvoll - persönlich

Sonntag, 28. April 2024,
10.30 Uhr

Frühlingserwachen mit Trio Anderscht

Anschliessend kulinarische Frühlings-Kompositionen aus Stump's Küche in 4 Gängen im Wechsel mit klanglichen Frühlings-Kompositionen, eingespielt oder improvisiert, einfach „Anderscht“

Apéro, Konzert und 4-Gang Degu Zmittag
CHF 95.00 pro Person

Sonntag, 12. Mai 2024,
ab 11.30 Uhr

Muttertags-Menü

Mit Überraschung für jedes Mami

Samstag, 18. Mai 2024,
18.00 Uhr

Wine & Dine

mit Wetli Weine aus Berneck

Sonntag, 19. Mai 2024,
ab 09.00 Uhr

Pfingstsonntags-Brunch

Geniessen Sie eine reichhaltige Auswahl an regionalen Broten, Milchprodukten, Eierspezialitäten. Ab 10.00 Uhr ergänzen wir das Buffet durch warme Gerichte wie Braten, Gemüse, Rösti, etc. und runden das Erlebnis mit süssen Versuchungen ab. Laden Sie gleich Ihre Familie und Freunde ein und lassen Sie sich von uns verwöhnen!

Pro erwachsene Person: CHF 49.00

Kinder pro Altersjahr bis 15 Jahre: CHF 2.00

Sonntag, 30. Juni 2024,
ab 09.00 Uhr

Sommer-Brunch mit Geschwister Küng

Beeren und Früchte, Käse und Butter von den Alpen, Fleisch und alles, was das Herz begehrt – am Brunch-Buffet finden Sie es in Hülle und Fülle. Ein Sommertraum, der vollends in Erfüllung geht.

CHF 100.00 pro Person

Wir freuen uns auf Ihre Reservation!



Culinarium



Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche

DAS DRUMHERUM

zeitaktuell - wir sind - dabei

Schaumwein / Weisswein/ Rotwein

| Gebiet | Wein / Produzent | Jg. | Liter | CHF |
|---------------------|---|-----|-------|-------|
| Schaumwein | Cupli ‚Prosecco‘ Le Contesse Spumante BIO | | 0.1 | 9.00 |
| Italien | Prosecco Le Contesse Spumante BIO | | 0.75 | 54.00 |
| Valdobiadene | Le Contesse, Valdobiadene Glera | | | |
| Weiss | M&M Heida Wildi AOC Valais | 21 | 0.1 | 9.30 |
| Schweiz | Mike & Maria Kanzso, Stalden-Neubr uck | | 0.75 | 59.00 |
| Wallis | Heida / Stahltank Trockenausbau | | | |
| Rot | Colle Ciocco Sagrantino di Montefalco | 15 | 0.1 | 12.80 |
| Italien | Colle Ciocco, Montefalco | | 0.75 | 78.00 |
| Umbrien | Sagrantino, 18 Monate Barrique | | | |



Die Alpenrose ist Culinarium-Mitglied. Mit dem G utesiegel **Culinarium** bieten wir durch ProCert zertifizierte einheimische Spezialitäten und Produkte aus der Region an



Die **Ch asWelt Toggenburg** steht für innovative Betriebe und authentische Produkte, ob Fleisch, Fisch, Brot, Bier oder Schokoladenwaffeln. Hier treffen sich die kulinarischen Sch tze des Toggenburgs.



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.



Schweinefleisch und Geflügel verwenden wir ausschliesslich aus der Schweiz.

Einzelne St cke vom Rind stammen aus Irland

Die Salzwasserfische stammen aus internationalen Gewässern, S sswasserfische aus Schweizer Seen und Flüssen.

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

VORSPEISEN

Vor dem Hauptgang oder für den kleinen Hunger

Aufstrich: Radieschen-Linsen

Klar und Cremig

CHF

Tagessuppe

8 / 12

Ihre Bedienung teilt Ihnen gerne das aktuelle Angebot mit

Frühlingslauchcrèmesuppe mit blauen Kartoffel-Chips



8 / 12

Salate und Vorspeisen

Frühlingshaftes Blattsalatbouquet an Wurzelgemüse Dressing



7 / 10

(auf Wunsch an französischem oder italienischem Dressing)

Bunt gemischte Gemüse- und Blattsalate an Wurzelgemüse Dressing



9 / 13

(auf Wunsch an französischem oder italienischem Dressing)

Reisnudelsalat mit getrockneten Tomaten Spinat und Frühlingslauch



10 / 15

Hirsch-Carpaccio mit Birnen-Ingwer Chutney Selleriesalat mit kleiner Salatblume



14 / 19

Probier-Teller mit Dreierlei von der Wildtrockenwurst



60 Gramm

13

90 Gramm

19



Culinarium



Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche

VEGETARISCH BIS VEGAN

Die Seite **ohne Fleisch** -
phantasievoll bekömmlich

| | | CHF |
|--|---|-----|
| Bärlauch-Falafel an Tomaten-Cashewkern Dip mit frühlingshafter Gemüse garnitur <i>oder</i> als Fitnesssteller mit bunt gemischtem Salat und Dressing nach Wahl |  | 29 |
| Pikantes Gemüse-Curry im Basmatireisring |   | 29 |
| Buntes Potpourri aus der ayurvedischen Küche Frühlingslauchsuppe mit Sauerrahm Ayurvedisches Gemüse-Basmatireis Rettichsalat Karottenhalva-Kuchen Mango Chutney |  | 37 |
| Gebackene Risotto-Kugeln an Stangensellerie-Peperonata Gemüse | | 28 |
| Hausgemachte Spaghetti mit Gemüse-Tomatensauce, Rucola und Pinienkerne |  | 25 |
| Käsespätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus |  | 21 |
| Rösti | | |
| Nature <i>auf Wunsch vegan</i>  |   | 17 |
| mit Bio-Spiegelei |   | 19 |
| mit Raclette-Paprika-Käse gratiniert |   | 21 |



Culinarium



Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche

WILD UND FISCH

Wild- vor Ort zerwirkt aus **Alpstein** und **befreundeten Jagdgebieten**
Toggenburger Forellen aus Othmar Rüthemanns Forellenzucht

| | CHF |
|---|-----|
| Duett vom Reh und Hirsch-Schnitzel mit frühlingshafter Gemüsegar nitur Beilage und Sauce nach Wahl | 47 |
| Reh-Geschnetzeltes an Waldpilzrahmsauce mit frühlingshafter Gemüsegar nitur Beilage nach Wahl | 44 |
| Geschmorte Wildschweinwürfel mit frühlingshafter Gemüsegar nitur Beilage nach Wahl | 38 |
| Siedwurst vom Hirsch <i>Fleisch von uns, verarbeitet in der Metzgerei Rust Neu St. Johann</i> mit frühlingshafter Gemüsegar nitur Beilage und Sauce nach Wahl | 25 |
| Sauce nach Wahl: | |
| Waldpilzrahmsauce -  Zwiebelsauce - Senfrahmsauce  Limetten-Jus-  Café de Paris | |
| Forelle blau mit Gemüse aus dem Sud und klarer Butter Beilage nach Wahl | 32 |
| Forelle gebraten mit Zwiebeln und frischen Kräutern Beilage nach Wahl | 32 |
| Sautiertes Doradenfilet mit Mango-Peperonisauce Beilage nach Wahl | 36 |

Beilagen nach Wahl:

 Teigwaren -   Rösti -  Ostschweizer Pommes Frites
 Reis -  hausgemachte Spätzli



Culinarium



Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche

FLEISCH BEI STUMP'S

aus nachhaltiger Viehhaltung

| | CHF |
|--|-----|
| <p>Jungrind-Geschnetzeltes mit Waldpilzrahmsauce mit frühlingshafter Gemüse garnitur Beilage nach Wahl</p> <p><i>Das Jungrind stammt aus der Mutterkuhhaltung. Die Fütterung besteht auf Raufutterbasis und der Einsatz von wachstumsfördernden Zusatzstoffen, tierischem Eiweiss oder Fett, Soja und gentechnisch veränderten Futtermitteln sind verboten. Die Kälber werden im Alter von 10 bis 12 Monaten geschlachtet und durften das Leben stets bei der Mutter in der Freilandhaltung mit Weide, Alpung und Winterauslauf geniessen.</i></p> | 44 |
| <p>Schweinssteak mit Pfefferkruste mit frühlingshafter Gemüse garnitur Beilage und Sauce nach Wahl</p> | 37 |
| <p>Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Landrauchschorlen und roter Hexe mit frühlingshafter Gemüse garnitur Beilage und Sauce nach Wahl</p> | 35 |
| <p>Ostschweizer Pouletbrust verarbeitet durch die frifag AG Märwil mit frühlingshafter Gemüse garnitur Beilage und Sauce nach Wahl</p> | 36 |
| <p>Medaillon vom Rindsfilet 175 Gramm mit frühlingshafter Gemüse garnitur Beilage und Sauce nach Wahl</p> | 48 |

Beilagen und Sauce wählen Sie selbst

- 
Teigwaren - 

Rösti - 
Ostschweizer Pommes Frites
- 
Reis - 
hausgemachte Spätzli
- Waldpilzrahmsauce - 

Zwiebelsauce - Senfrahmsauce
- 

Limetten-Jus - 
Café de Paris



Culinarium



Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche

STUMP'S BURGER

Gestalte den Burger

| | |
|--|-----|
| Klassisch, Wild oder Vegi | CHF |
| Alpenrose-Burger (Rindfleisch mit ca. 1/4 Teil Schweinefleisch) | 31 |
| Wild-Burger (Hirschfleisch mit ca. 1/3 Teil Schweinefleisch)  | 31 |
| Randen-Erbesen Burger | 31 |
| Brot aus der Region | |
| «Toggiburger-Brot» mit Weizen aus dem Toggenburg (Bäckerei Ziehler) | |
| «Lava-Semmel» mit Sesam (Schenks Manufaktur) | |
| Optional: | |
| Barbecue-Sauce und gebratenem Speck | +3 |
| Spiegelei | +2 |

Beilagen wählen Sie selbst

 Teigwaren -   Rösti -  Ostschweizer Pommes Frites
 Reis -  hausgemachte Spätzli



Culinarium



Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche

STUMP'S ALPENROSE

Kochen mit Liebe – Essen mit Leidenschaft

Unsere Lieferanten

| | | |
|--|---|--|
| Fleisch / Fisch / Geflügel | <u>Metzgerei Rust</u> Neu St. Johann | Schweine-, Rind-, Kalb- und Lammfleisch Wurstwaren, Trockenfleisch Wild-Produkte mit Fleisch von uns verarbeitet |
| | <u>Frifrag</u> in Märwil | Alle Geflügelprodukte |
| | <u>Bianchi</u> Zufikon | Fische und Tofu |
| | <u>Othmar Rüthemann</u> Mosnang | Frische Forellen |
| | <u>Metzgerei Goms</u> Wallis | Walliser Rohschinken und Trockenfleisch |
| Käse / Molke / Milchprodukte / Eier | <u>Käserei Knaus</u> Unterwasser | Bloderkäse, Berg- und Alpkäse |
| | <u>Käserei Stoffel</u> Unterwasser | Nature Joghurt, Sauerrahm, Diverse Käsesorten |
| | <u>Käserei Toni Gübeli</u> Dreien | Kochbutter Diverse Käsesorten |
| | <u>Bodensee Käse</u> Rossrüti | Diverse Käsesorten |
| | <u>Käserei Stadelmann</u> Nesslau | Frischer Rahm, Sbrinz |
| | <u>Abderhalden</u> Alt St. Johann | Bio- Eier |
| Früchte / Gemüse / Salate / Kartoffeln | <u>Kesseli AG</u> Gams | Country Fries Gemüse, Früchte und Salate |
| | <u>Litscher Stefan</u> Sevelen | Kartoffeln |
| | <u>Andi Gantenbein</u> Grabs | Kirschen, Zwetschgen, Äpfel, Birnen |
| | <u>Ecco Jäger</u> Bad Ragaz | Gemüse, Früchte und Salate |
| Gebäck / Brot | <u>Thurbeck</u> Wattwil | Schlorzifladen, Cremeschnitten kleine Brötchen Mandel- und Nussgipfel |
| | <u>Bäckerei Ziehler</u> Stein | Brot für Frühstück, Toast Burger-Brötchen |
| | <u>Toggenburger Brothandwerk</u> Neu St. Johann | Brot und diverse Gebäcke |
| Kaffee / Tee | <u>Graf Kaffee</u> Baden-Dättwil | Unser ganzes Kaffee-Sortiment im Restaurationsbereich |
| | <u>Morga</u> Ebnat-Kappel | Tee |
| | <u>Ronnefeldt</u> Frankfurt am Main | Offene und Portionen Tee |



Culinarium



Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche