

KULINARISCH & ERLEBNISREICH

Stump's Alpenrose – einfach – genussvoll – persönlich

Mitarbeiter des Monats:

André Cardoso



Seit dem 1. März 2014 gehört André zu unserem Team. Seit Mai trägt er die Verantwortung für die Reinigung des Klanghauses – eine Aufgabe, die er mit grossem Engagement und Sorgfalt erfüllt. In seiner Freizeit geniesst er am liebsten wertvolle Momente mit seiner Familie in Portugal.

Wir danken André herzlich für seine langjährige Treue und seinen unermüdlichen Einsatz.

Freitag, 31. Oktober 2025
ab 18.30 Uhr

Gruseldinner mit Florian Rexer

Taucht ein in eine Welt voller düsterer Geheimnisse, schauriger Gestalten und spannender Unterhaltung!
Florian Rexer, bekannt für seine fesselnden Inszenierungen, entführt Sie in eine mysteriöse Atmosphäre – begleitet von einem köstlichen Mehrgang-Menü.

Ein Abend, der Nervenkitzel und kulinarischen Hochgenuss vereint – nichts für schwache Nerven, aber perfekt für alle, die das Besondere lieben!

CHF 99.00 pro Person

Wildreise:

Erleben Sie eine kulinarische Wildreise – von zartem Reh bis kräftigem Wildbraten, begleitet von passenden Weinen und saisonalen Aromen.

25. Oktober 2025

Wild trifft Vegan

08. & 22. November 2025

Wild-Buffer

15. – 21. November 2025

Wild-Metzgete

29. November 2025

Wild & Wein

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!



Culinarium



Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche

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 Ihre Bedienung teilt Ihnen gerne das aktuelle Angebot mit.	8 / 12
Kürbiscrèmesuppe Kürbiskerne und -öl	9 / 13
Weisse Tomatensuppe Basilikumsorbet - Balsamico	10 / 14



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
Burrata Tomaten – fermentierte Baumnuss –geschmolzene Zwiebel	13



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 – Landrauchschinken - 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 Hirschrücken – Rehfilet – Gamsschnitzel – Wildschweinbratwurst Spätzli – Rotkraut – Rosenkohl – Maroni – Apfel mit Preiselbeeren	Pro Person 	55*
Gampfeffer im Haus gebeizt Spätzli – Rotkraut – Rosenkohl – Maroni – Apfel mit Preiselbeeren	 	38
Duett Reh- und Hirschschnitzel mit Orangensauce Spätzli – Rotkraut – Rosenkohl – Maroni – Apfel mit Preiselbeeren		49*
Hirsch-Geschnetzeltes 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
Rindsfilet Stroganoff Peperoni – Essiggurken – Champignon Reis		48*
Zürcher-Geschnetzeltes Champignonrahmsauce hausgemachte Rösti mit Kartoffeln aus Sevelen		45

* Menüaufpreis für Pauschalangebote



Culinarium



Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche

SCHUPPEN & GEFLÜGEL



Leichter Genuss mit Charakter

	CHF
Sautiertes Lachssteak Café de Paris Ostschweizer Pommes Frites - Peperonata	42
Pochierter Zander Forellenrogen Herbstlicher Kartoffeln-Gemüse-Safran-Eintopf	45
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