# 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 kräf-

tigem Wildbraten, begleitet von passenden Weinen und

saisonalen Aromen.

25. Oktober 2025 Wild trifft Vegan

08. & 22. November 2025 Wild-Buffet

15. – 21. November 2025 Wild-Metzgete

29. November 2025 Wild & Wein

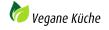
Wir freuen uns auf Ihre Reservation! - Weitere Informationen finden Sie unter <a href="mailto:stumps-alpenrose.ch">stumps-alpenrose.ch</a>

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 länge-** ren Wartezeiten kommen.

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

#### KLAR & CREMIG

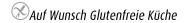
Löffelweise Wohlgefühl – fein abgeschmeckt und saisonal inspiriert

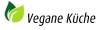
#### Aufstrich der Woche:

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









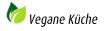
### SALATE & VORSPEISEN

#### 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)	<b>* * * *</b>	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









### RUSTIKAL & RAFFINIERT

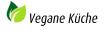
### Herzhafte Klassiker mit einem Hauch Eleganz

		CHF kl / gr
Rindstatar - klassisch serviert mit Hausbrot und konfierten Zwiebeln	70g / 140g <b>⊯</b> ∕	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*

<sup>\*</sup> Menüaufpreis für Pauschalangebote







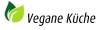


### GRÜN & GENUSSVOLL

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







### LAND & WALD

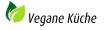
### Wildspezialitäten aus der Region – kraftvoll & fein

		CHF
Wildplatte für 2 Personen mit Orangensauce Hirschrücken – Rehfilet – Gamsschnitzel – Wildschweinbratwurst Spätzli – Rotkraut – Rosenkohl – Maroni – Apfel mit Preiselbeeren	Pro Person	55*
Gamspfeffer 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	M	29
Rindsfilet Stroganoff Peperoni – Essiggurken – Champignon Reis		48*
Zürcher-Geschnetzeltes Champignonrahmsauce hausgemachte Rösti mit Kartoffeln aus Sevelen		45

<sup>\*</sup> Menüaufpreis für Pauschalangebote





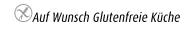


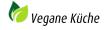


## SCHUPPEN & GEFLÜGEL

Leichter Genuss mit Charakter	
	СНЕ
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*







<sup>\*</sup> Menüaufpreis für Pauschalangebote



### MENSCHEN & WERTE

Frisch - Regional - mit Liebe zubereitet



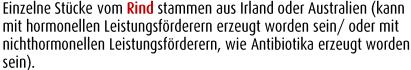
Die Alpenrose ist Culinarium-Mitglied. Mit dem Gütesiegel Culinarium bieten wir durch ProCert zertifizierte einheimische Spezialitäten und Produkte aus der Region an



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.



Perlhuhn stammt aus Frankreich



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.



