

# KULINARISCH UND ERLEBNISREICH

---

Stump's Alpenrose – einfach – genussvoll – persönlich

---

Samstag & Sonntag,  
24.-25. Mai

## Klanghauseröffnung

*Mit der Eröffnung des Klanghauses präsentieren wir ein neues architektonisches Wahrzeichen und ein pulsierendes Zentrum der Kultur. Wir laden herzlich zu einer zweitägigen Feier mit vielfältigem Programm ein!*

Weitere Infos unter:

<https://klangwelt.swiss/angebote/eroeffnung/programmueberblick>

---

Sonntag, 29. Juni  
12.00 Uhr – 15.00 Uhr

## Ländler-ZmiTAG

*Toggenburger Buffet mit "Churfirστε Gruess"*

*Geniessen Sie aus unserer Frischeküche unser bodenständiges Toggenburger Buffet mit Allerlei aus dem Toggenburg und der Region.*

---

Sonntag, 10. August  
9.00 Uhr – ca. 16.00 Uhr

## Sommer-Brunch mit Geschwister Küng ➤ NEU mit Konzert im Klanghaus

*Inhaltlich fühlen sich die Geschwister Küng dem musikalischen Erbe ihrer Appenzeller Heimat verbunden. Mit Gefühl, Witz, Charme, etwas Frechheit, aber immer mit dem nötigen Respekt vor dem Original, arrangieren und bearbeiten sie die Stücke ihrer Vorgänger und lassen Altbekanntes in einem neuen Kleid erscheinen. Eigenkompositionen aus der Feder von Roland Küng runden das Repertoire des Ensembles ab.*

CHF 111.00 pro Person

---

Wir freuen uns auf Ihre Reservation!

Weitere Informationen finden Sie unter [stumps-alpenrose.ch](http://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

# DAS DRUMHERUM

zeitaktuell - wir sind - dabei

## Schaumwein / Weisswein/ Rotwein

Gebiet	Wein / Produzent	Jg.	Liter	CHF
<b>Schaumwein</b>	Cupli ‚Prosecco‘ Le Contesse Spumante BIO		0.1	9.00
<b>Italien</b> Valdobbiadene	Prosecco Le Contesse Spumante BIO Le Contesse, Valdobbiadene Glera / Tankgärverfahren		0.75	56.00
<b>Weiss</b>	<b>Gast Freundschaft Wein</b> 2 Winzer – 1 Wein	23	0.1	9.80
<b>Schweiz</b> Ostschweiz	H.P. Lampert, Maienfeld / Thomas Marugg, Chardonnay, Weissburgunder, Riesling x Sylvaner, Grauburgunde Fläsch / Stahltank		0.75	62.00
<b>Rot</b>	Chianti Superiore DOCG	15	0.1	9.10
<b>Italien</b> Toscana	Riccardo Olivi, Sarteano 90% Sangiovese, 10% Merlot –/ 5 Mte. Holzfass		0.75	58.00



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.



Schweinefleisch und Geflügel verwenden wir ausschliesslich aus der Schweiz. 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). Einzelne Stücke vom Reh stammen aus Österreich. Büffel Fleisch stammt aus Italien.

Die Salzwasserfische stammen aus internationalen Gewässern, Süsswasserfische 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 der Woche:

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

## Klar und cremig

CHF

### Tagessuppe

Ihre Bedienung teilt Ihnen gerne das aktuelle Angebot mit.

8 / 12

Weisse Spargelcrèmesuppe mit grünem Spargelragout



8 / 12

## Salate und Vorspeisen

### Frühlingshaftes Blattsalatbouquet

an Wurzelgemüse Dressing  
(auf Wunsch an französischem oder italienischem Dressing)



7 / 10

### Bunt gemischte Gemüse- und Blattsalate

an Wurzelgemüse Dressing  
(auf Wunsch an französischem oder italienischem Dressing)



9 / 13

Bärlauch-Humus an frühlingshaftem Salat  
mit Frühlingslauch, Cherry-Tomaten  
an Zitronenmelisse-Dressing

10 / 15

### Probier-Teller mit Dreierlei von der Wildtrockenwurst

*Fleisch von uns, verarbeitet in der Metzgerei Rust Neu St. Johann*



60 Gramm

13

90 Gramm

19



Culinarium



Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche

# VEGETARISCH BIS VEGAN

Die Seite **ohne Fleisch -  
fantasievoll bekömmlich**

	CHF
Viktor's Gnocchi - Pfanne mit Spinat, Peperoni und Zucchetti	30
Buntes Potpourri aus der ayurvedischen Küche weisse Spargelsuppe mit Sauerrahm Basmatireis mit Ghee Gurkensalat mit Dill-Joghurt Broccoli-Kohlrabi-Gemüse Erdnuss-Sesam Chutney Bananen-Sweet	39
Frühlingslauch-Karotten Tätschli mit Avocado-Dip an frühlingshafter Gemüse garnitur	30
Hausgemachte Spaghetti mit Bärlauch-Pesto garniert mit Tomaten-Zwiebel Konfit	25
Käsespätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus	21
<b>Rösti</b> mit Kartoffeln aus Sevelen, SG	
Nature auf Wunsch vegan 	17
mit Bio-Spiegelei	19
mit Raclette 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
Wildschwein-Geschnetzeltes «Stroganoff Art» Beilage nach Wahl		43
Medaillons vom Reh Sauce und Beilage nach Wahl		49*
Trio vom Wildschwein-, Reh- und Hirschschnitzel Sauce und Beilage nach Wahl		47*
Geschmorter Hirschbraten mit Preiselbeersauce Beilage nach Wahl	 	38

**Die Gerichte servieren wir mit  
frühlingshafter Gemüsegarntur**

**Beilagen und Sauce** wählen Sie selbst

 Teigwaren -   Rösti -  Ostschweizer Pommes Frites

 Reis -  hausgemachte Spätzli

Morchelrahmsauce -   Kräuter-Jus - Pilzrahmsauce

  Zwiebelsauce - Café de Paris

Pochiertes Forellenfilet mit Schnittlauchsauce Beilage nach Wahl	 	37
Sautiertes Forellenfilet mit Mandelbutter Beilage nach Wahl	 	37
Sautiertes Saiblingsfilet an Limettenjus Beilage nach Wahl		37

\* Menüaufpreis für Pauschalangebote

# FLEISCH BEI STUMP'S

Aus **nachhaltiger** Viehhaltung

	CHF
Hackbraten vom Wasserbüffel mit Beilagen und Saucen nach Wahl	36
Jungrind-Geschnetzeltes mit Waldpilzrahmsauce mit Beilage nach Wahl	44*
Schweinssteak mit Pfefferkruste Beilage und Sauce nach Wahl	37
Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Waldrauchschinken und Käse «Fontalino» Beilage und Sauce nach Wahl	35
Ostschweizer Pouletbrust verarbeitet durch die frifag AG Märwil Beilage und Sauce nach Wahl	36
Medaillon vom Rindsfilet 175 Gramm Beilage und Sauce nach Wahl	50*

mit frühlingshafter Gemüsegarntur

**Beilagen und Sauce** wählen Sie selbst

 Teigwaren -   Rösti -  Ostschweizer Pommes Frites

 Reis -  hausgemachte Spätzli

Morchelrahmsauce -   Kräuter-Jus - Pilzrahmsauce

  Zwiebelsauce - Café de Paris

\* Menüaufpreis für Pauschalangebote



# STUMP'S BURGER

## Gestalte den Burger

<b>Klassisch, Wild oder Vegi</b>		CHF
mit Käse, Zwiebeln in Sojasauce, Gurken, Salat, Tomaten und Cocktailsauce		
Alpenrose-Burger (Rindfleisch mit ca. ¼ Teil Schweinefleisch)		31
Büffel-Burger (Fleisch von Büffel Bill, mit ca. ¼ Teil Schweinefleisch)		32
Wild-Burger (Hirschfleisch mit ca. 1/3 Teil Schweinefleisch)		31
Randen-Erbсен Burger mit veganem Käse		31

### Brot aus der Region

«Toggiburger-Brot» mit Weizen aus dem Toggenburg (Bäckerei Ziehler)

oder

«Schlumbergerli» (Bäckerei Ziehler)

### Optional:

Barbeque-Sauce und gebratenem Speck +3

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



Culinarium



Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche