Stump's Alpenrose - einfach - genussvoll - persönlich

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

Sonntag, 28. September 13.30 Uhr

Herbst-Dank – mit dem Churfirstenchörli

Heimat und Wehmut. Die Felder und Alpen sind leer, die Vorratskammern voll. Zufriedenheit und Dankbarkeit. Das alles feiern wir mit Klängen und Liedern des Churfirstenchörlis.

Alpzvieri mit regionalen Highlights.

CHF 67.00 pro Person

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

Wir freuen uns auf Ihre Reservation!

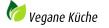
Weitere Informationen finden Sie unter stumps-alpenrose.ch

Kennen Sie schon unsere Gutscheine?

Ob Übernachtung, Genussevents oder Wellness: Stump's Alpenrose macht Freude!





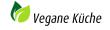


EMPFEHLUNGEN / RECOMMENDATIONS

«ES HET SOLANGS HET»

			CHF
Tomaten mit Burratta von Büffel bill garniert mit Rucola und Balsamico-Vinaigrette Tomatoes with buffalo burratta garnished with arugula and balsamic vinaigrette	⊗	klein gross	11 15
Wildschweingulasch ungarischer Art mit Peperoni und Kartoffeln Hungarian-style wild boar goulash with peppers and potatoes	8		31
Hirsch-Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus Venison mince with pasta and applesauce			25
Treber-Gehacktes (Treber = Bei der Bierherstellung anfallendes Nebenprodukt) mit Hörnli und Apfelmus Spent grain mince (Spent grains = By-product of beer production) with pasta and applesauce			25
Sommerliche Fitnessteller an Wurzelgemüse Dressing Salad Plate with vegetable-dressing, Italian- or French-dressing			
mit Schweinsschnitzel paniert oder nature with Pork schnitzel breaded or natural			26
mit Pouletbrust aus der Ostschweiz with chicken breast from eastern Switzerland			29
mit Karotten-Frühlingslauch Tätschli und Dip with carrot and spring leek patties and dip			30
mit Melonen und Wildschwein-Vorderschinken with melons and wild boar ham			29







VORSPEISEN

Vor dem Hauptgang oder für den kleinen Hunger

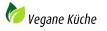
Aufstrich der Woche:

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
Consommé mit Siedfleisch und Wurzelgemüse	⊗	8 / 12
Salate und Vorspeisen		
Sommerliches 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
Mediterraner Brotsalat an Balsamico-Dressing, Rucola, Oliven, rote Zwiebeln, Peperoni und Cherry-Tomaten		9 / 14
Probier-Teller mit Dreierlei von der Wildtrockenwurst Fleisch von uns, verarbeitet in der Metzgerei Rust Neu St. Johann	M	
60 Gramm		13
90 Gramm		19









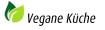
VEGETARISCH BIS VEGAN

Die Seite ohne Fleisch – fantasievoll bekömmlich

		CHF
Gnocchi - Pfanne mit Spinat, Peperoni und Zucchetti		30
Buntes Potpourri aus der ayurvedischen Küche Mango-Lassi Potato Vada mit Ghee Khichari (Reis, gelbe Linsen, Gemüse) Rhabarber-Bananen Chutney Lime pickle	⊗	39
Blumenkohl-Sonnenblumen-Oliven-Dörrtomaten Tätschli mit Joghurt-Minze-Dip an sommerlicher Gemüsegarnitur		30
Hausgemachte Spaghetti mit Blauschimmelkäsesauce garniert mit Orangenfilet und Baumnüssen		25
Käsespätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus		21
Rösti mit Kartoffeln aus Sevelen, SG		
Nature auf Wunsch vegan		17
mit Bio-Spiegelei	* (8)	19
mit Raclette Käse gratiniert	× &	21









WILD UND FISCH

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

Reh-Geschnetzeltes mit Waldpilzrahmsauce Beilage nach Wahl	8	CHF 43
Medaillons vom Reh Sauce und Beilage nach Wahl	8	49*
Trio vom Wildschwein-, Reh- und Sika-Hirschschnitzel Sauce und Beilage nach Wahl	%	47*
Geschmorter Wildschweinbraten mit Rosinen Beilage nach Wahl	8	36
Die Gerichte servieren wir mit sommerlicher Gemüsegarnitur		
Beilagen und Sauce wählen Sie selbst Teigwaren – 🧺 ⊗ Rösti – 🚩 Ostschweizer P Reis – 🚩 hausgemachte Spätzli	ommes Frites	
Morchelrahmsauce – ⋘⊗Kräuter-Jus – Pilzra ⋘⊗ Zwiebelsauce – Café de Paris	hmsauce	
Pochiertes Forellenfilet mit Schnittlauchrahmsauce Beilage nach Wahl		37
Sautiertes Forellenfilet mit Mandelbutter Beilage nach Wahl		37
Sautiertes Saiblingsfilet an Limettenjus Beilage nach Wahl	8	37
* Menüaufpreis für Pauschalangebote		



FLEISCH BEI STUMP'S

Aus nachhaltiger Viehhaltung

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

Die Gerichte servieren wir mit mit sommerlicher Gemüsegarnitur

Beilagen und Sauce wählen Sie selbst

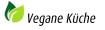
Teigwaren – Kosti – Kosti – Strahmes Frites
Reis – Hausgemachte Spätzli

Morchelrahmsauce – Kräuter-Jus – Pilzrahmsauce

Zwiebelsauce – Café de Paris







^{*} Menüaufpreis für Pauschalangebote



STUMP'S BURGER

Gestalte den Burger

Klassisch, Wild oder Vegi mit Käse, Zwiebeln in Sojasauce, Gurken, Salat, Tomaten und Cocktailsauce		CHF
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)	M	31
Randen-Erbsen Burger mit veganem Käse		31
Brot aus der Region «Toggiburger-Brot» mit Weizen aus dem Toggenburg (Bäckerei Ziehler) oder «Schlummbergerli» (Bäckerei Ziehler)		
Optional:		
Barbeque-Sauce und gebratenem Speck		+3
Bio-Spiegelei		+2
Beilagen wählen Sie selbst ™ Teigwaren – ™ ⊗ Rösti – ™ Ostschweizer Pomme ⊗Reis – ™ hausgemachte Spätzli	es Frites	



DAS DRUMHERUM

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!







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. Büffelfleisch stammt aus Italien.

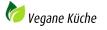
Die Salzwasserfische stammen aus internationalen Gewässern, Süsswasserfische aus Schweizer Seen und Flüssen.

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.









STUMP'S ALPENROSE

Kochen mit Liebe - Essen mit Leidenschaft

Unsere Lieferanten

Fleisch/Fisch/Geflügel	Metzgerei Rust Neu St. Johann	Schweine-, Rind-, Kalb- und Lammfleisch Wurstwaren, Trockenfleisch Wild-Produkte mit Fleisch von uns verarbeitet
/Gef	<u>Frifrag</u> in Märwil	Alle Geflügelprodukte
isch,	<u>Bianchi</u> Zufikon	Fische und Tofu
ch/F	Othmar Rüthemann Mosnang	Frische Forellen
Fleis	Metzgerei Goms Wallis	Walliser Rohschinken und Trockenfleisch
pro-	Käserei Knaus Unterwasser	Bloderkäse, Berg- und Alpkäse
ilch	Käserei Stoffel Unterwasser	Nature Joghurt, Sauerrahm, Diverse Käsesorten
e / Mi	Käserei Toni Gübeli Dreien	Kochbutter Diverse Käsesorten
Molke	Bodensee Käse Rossrüti	Diverse Käsesorten
Käse / Molke / Milchpro- dukte / Eier	<u>Käserei Stadelmann</u> Nesslau	Frischer Rahm, Sbrinz
Käs	Abderhalden_Alt St. Johann	Bio- Eier
se / feln	Kesseli AG Gams	Country Fries Gemüse, Früchte und Salate
/ Gemüse / / Kartoffeln	<u>Litscher Stefan</u> Sevelen	Kartoffeln
Früchte / G Salate / Ka	Andi Gantenbein Grabs	Kirschen, Zwetschgen, Äpfel, Birnen
Früc Sal	<u>Ecco Jäger</u> Bad Ragaz	Gemüse, Früchte und Salate
to	Thurbeck Wattwil	Schlorzifladen, Cremeschnitten kleine Brötchen Mandel- und Nussgipfel
Br	<u>Bäckerei Ziehler</u> Stein	Brot, Toast, Burger-Brötchen, Fruchtfladen
Gebäck / Brot	Toggenburger Brothandwerk Neu St. Johann	Brot und diverse Gebäcke
)5	Schenks Manufaktur	Spezialbrot je nach Saison
ee	Graf Kaffee Baden-Dättwil	Unser ganzes Kaffee-Sortiment im Restaurationsbereich
e / 1	Morga Ebnat-Kappel	Tee
Kaffee / Tee	Ronnefeldt Frankfurt am Main	Offene und Portionen Tee





