

# DAS KLEINE ETWAS

---

Zum **Auftakt:**  
natürlich - überschaubar - mundgerecht

---

Tagessuppe 8-9 / 12-13


Ihre Bedienung teilt Ihnen gerne das aktuelle Angebot mit

 Kartoffelcrèmesuppe mit einer Rahmhaube  8 / 12

Rindsbouillon mit Flädli  8 / 12

 Winterliches Blattsalatbouquet 6 / 9

an Wurzelgemüsesauce (auf Wunsch an französischer, italienischer oder Haussauce)

 Bunt gemischte Gemüse- und Blattsalate 8 / 11

Zuckerhutstreifen an einem Preiselbeer-Dressing  10 / 15  
mit gebackenem Weichkäse

Hirsch-Carpaccio 14 / 19

mit einem Chutney und kleiner Salatblume

Hausgemachte Nudeln an einer Eierschwämmisauce 19

mit Broccoli

# 7 TAGE FRISCH UND AKTUELL

**Woche für Woche**  
marktfrisch aus der Region:

Nussbraten mit Maroni und Gemüse auf Gemüse-Spaghetti		27
Geschmorte Hirschschulter mit Haselnuss-Spätzli und Wirzstreifen		34
 Sautierte Ostschweizer Pouletbruststreifen mit einer winterlicher Salatblume		23
Wildwurst mit Ostschweizer Pommes Frites		19
 Haselnuss-Parfait mit frischen Früchten garniert		7
Duett vom Ziegenfrisch- und Alpziegenkäse dazu feines Apfel-Nuss-Brot und Birnen-Vanille-Konfitüre (  ohne Apfel-Nuss-Brot)		11
mit einem Glas Gastfreundschaftswein		18

# GANZ SAISONAL UND REGIONAL

## Wild-Spezialitäten aus **Alpstein** und **Churfürsten**:

### Zum Einstieg:

⊗ Probier-Teller mit Dreierlei von der Wildtrockenwurst	60 Gramm	👑	12
	90 Gramm	👑	19

### Hauptgerichte:

Steinbock-Geschnetzeltes aus eigener Jagd an einer Waldpilzrahmsauce	👑	42
⊗ Medaillons vom Gamsrücken an einem Kräuter-Jus	👑	48
Duett vom Gams- und Hirschschnitzel an einer Champignonrahmsauce	👑	45
⊗ Gams-Pfeffer im Haus gebeizt	👑	36
Sautierte Hirschfiletwürfel an einer Eierschwämmli-rahmsauce	👑	49
⊗ Wildwurst mit Zwiebelsauce	👑	24

Die Gerichte werden mit **Rotkraut – Kürbis – Apfel mit Preiselbeeren**  
und **caramellisierten Maroni** serviert.

### **Beilagen** wählen Sie selbst:






Nudeln – ⊗ Rösti – Ostschweizer Pommes Frites  
⊗ Salzkartoffeln – ⊗ Reis – Spätzli

# STUMP'S FLEISCHREGION

---

**Jungrind** (Natura-Beef)  
beziehen wir aus Freilauf-Mutterkuh- und Ammenhaltung  
von Toggenburger Bauern:

---

 <b>Jungrind-Tatar</b> von Hand geschnitten und am Tisch zubereitet 	
mit dreierlei Toast und Butter (Zu diesem Gericht werden kein Gemüse und Beilage serviert)	
Als Vorspeise zu 80 Gramm pro Person	29
Als Hauptgang zu 150 Gramm pro Person	46
<b>Jungrind-Geschnetzeltes</b> 	43
mit Steinpilzrahmsauce	
 <b>Geschmorte Jungrind-Kopfbacke</b> 	39

Die Gerichte werden **mit Gemüse der Jahreszeit** serviert.

**Beilagen** wählen Sie selbst:



Nudeln –  Rösti – Ostschweizer Pommes Frites  
 Salzkartoffeln –  Reis – Spätzli

## MIT SCHUPPEN & FEDERN

---

**Altgotgenburger Forellen** aus Othmar R uthemanns Forellenzucht,  
gehalten in unserem Fischbecken:

---

-  **Forelle blau** 30  
mit Gemüse aus dem Sud und klarer Butter
- Forelle gebraten** 30  
mit Mandelbutter
-  **Pochiertes Forellenfilet** an einer Senf-Dill-Sauce 34  
mit einem Gemüsebouquet der Jahreszeit

---

## Geflügel von Ostschweizer Bauernhöfen

verarbeitet durch die frifag ag M rwil:

---

-  **Pouletbrüstchen** an Honig-Balsamico-Jus  34  
mit einem Gemüsebouquet der Jahreszeit

**Beilagen** wählen Sie selbst:

Nudeln –  Rösti – Ostschweizer Pommes Frites  
 Salzkartoffeln –  Reis – Spätzli

# MAL VEGETARISCH

---

Die Seite **ohne Fleisch** -  
**mit Phantasie**

---

## Hülsenfrüchte-Burger

serviert mit einer bunten Gemüsegar nitur 29

mit bunt gemischten Gemüse- und Blattsalaten 27

 **Pikantes Chili sin Carne** mit Wildreis-Mix 28

**Hausgemachte Nudeln** an einer Eierschwämmli sauce 28

mit Broccoli

**Käsespätzli** mit hausgemachtem Apfelmus  20

 **Rösti nature**  16

 **Rösti** mit einem Bio-Spiegelei  20

 **Rösti** mit geräuchertem Raclette-Käse überbacken  20

# ALPENROSE EVERGREENS

---

Sie suchen Ihr Alpenrose-Liebblingsgericht?  
Hier sind sie – die **allzeit Beliebten wie Bewährten:**

---


<b>Alpenrose-Burger</b> (ca. 1/4 Teil Schweinefleisch)	29
<b>Wild-Burger</b> (ca. 1/3 Teil Schweinefleisch)	29
serviert im Schlumbergerli oder Lava-Semmel aus unserer Hausbäckerei, mit Cole Slaw	
auf Wunsch mit hausgeräucherter Singlemalt-Barbecue-Sauce und gebratenem Speck	+3
<b>Schweins-Rahmschnitzel</b> an Pilzrahmsauce mit Ananas	29
<b>Schweins-Cordon bleu</b> mit saisonalem Gemüse	34
<b>Schweins-Cordon bleu</b> mit Salatgarnitur	28
auf Wunsch mit Beilage	+5
<b>Tournedos vom Rindsfilet</b> 170 Gramm	50
mit Café de Paris und saisonalem Gemüse	
<b>Chateaubriand ab 2 Personen</b> 200 Gramm pro Person, in 2 Gängen serviert	pro Person 58
mit Kräuter-Hollandaise und saisonalem Gemüse	

**Beilagen** wählen Sie selbst:










Nudeln – ☒ Rösti – Ostschweizer Pommes Frites  
☒ Salzkartoffeln – ☒ Reis – Spätzli

## DIE KLEINE KARTE

---

 **Kleinigkeiten davor, dazwischen oder danach:**  
Käse, Wurst und Bröckli aus dem Tal, das Getrocknete aus dem Wallis  
und das Brot (auch glutenfrei) vom Haus:

---

Gastfreundschaftsplättli		26
Gastfreundschaftsplättli mit Wein		33
Mostbröckli 150 g		29
Mostbröckli 100 g		19
Schwingermöckli 150 g		27
Schwingermöckli 100 g		18
Walliser Trockenfleisch 150 g		31
Walliser Trockenfleisch 100 g		21
Walliser Rohschinken 150 g		27
Walliser Rohschinken 100 g		18
Käseteller 200 g		19
Käseteller 100 g		11
Käseteller 100 g und 1 Glas Suzette (Berneck)		23



# STUMP'S ALPENROSE

---

## Kochen mit Liebe – Essen mit Leidenschaft

---

Erstklassige Zutaten sind das Geheimnis jeder guten Küche. Daraus machen wir kein Geheimnis. Wir kaufen bei lokalen Bauern im Toggenburg und dem Rheintal die beste Qualität ein und kochen ausschliesslich mit frischen Zutaten aus der Region. Früchte und Gemüse machen wir selber ein, wie zu Grossmutter's Zeiten.

### Das Alpenrosen-Plus:

Freie Wahl der Beilagen bei allen Gerichten.

Glutenfreie Küche, insbesondere Brote, Teigwaren und Saucen. Achten Sie auf die Gerichte, die mit einem  gekennzeichnet sind.

Kleine Portionen bei allen Menus.

Falls Sie sich ein Gericht teilen möchten, kostet das zweite Gedeck zusätzlich 8 Franken.

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

Wir orientieren uns an den Grundsätzen der Ernährungslehre und verwenden in unserer Küche weder Haltbarkeitsstoffe, noch Konservierungsmittel oder künstliche Geschmacksstoffe.

"Unser täglich Brot gib uns heute" - früher galt das lebenserhaltende Brot als heilig. Heute werden 60 Prozent aller Brote in Grossbäckereien gebacken, nicht aber bei uns. Wir legen Wert auf selbstgemachtes Brot. Alle unsere genussvollen Backwaren werden von Bruno Schönenberger mit Leidenschaft und Können in unserer Hausbäckerei hergestellt.

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 ist verboten. Durch diese Fütterung entwickeln die Tiere ein erstklassiges Gourmetfleisch. 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. Durch den Bezug über die Metzgerei Rust in Neu St. Johann sind kurze Verkehrswege, stressfreie Transporte und einheimisches Fleisch garantiert.

Schweinefleisch und Geflügel verwenden wir ausschliesslich aus der Schweiz. Einzelne Stücke vom Rind stammen aus Neuseeland.

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

Für Informationen zu Allergenen in einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.