

# DAS KLEINE ETWAS

---

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

---

**Tagessuppe** 8-9 / 12-13

Ihre Bedienung teilt Ihnen gerne das aktuelle Angebot mit

 **Schwarzwurzel-Crèmesuppe** mit Speckchips 8 / 12

 **Rindsbouillon** mit Gemüsestreifen 8 / 12

 **Herbstliches Blattsalatbouquet** 6 / 9

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

 **Bunt gemischte Gemüse- und Blattsalate** 8 / 11

 **Nüsslisalat** an einem Randen-Dressing  10 / 15

mit frischem Meerrettich

 **Tranchen vom Hirsch-Mostbröckli** mit süss-saurem Rotkabissalat  14 / 19

dazu servieren wir Hüttenkäse und eine kleine Salatblume

**Hausgemachte Nudeln** an einer Eierschwämmli sauce 19

mit Broccoli

# 7 TAGE FRISCH UND AKTUELL

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

 <b>Eier-Pilz-Omelette</b>	21
mit frischen Kräutern	
 <b>Sautierte Lamm-Chops</b> an einem Kräuterjus	37
mit sämigem Kürbis-Risotto serviert	
 <b>Sautiertes Zanderfilet</b>	27
mit herbstlicher Salatblume an Limetten-Dressing	
<b>Pouletbrustschnitzel</b> mit Café de Paris-Butter	 19
mit Ostschweizer Pommes Frites	
<b>Maroni-Parfait</b>	12
mit Rotwein-Feigen	
<b>Duett vom Mutschli und Ziegen-Halbhartkäse</b>	 11
dazu feines Apfel-Nuss-Brot und Birnen-Vanille-Konfitüre (⊗ ohne Apfel-Nuss-Brot)	
<b>mit einem Glas Gastfreundschaftswein</b>	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:

Hirsch-Geschnetzeltes aus eigener Jagd an einer Waldpilzrahmsauce		42
⊗ Medaillons vom Rehrücken an einem Hagebutten-Jus		48
Trio vom Reh-, Hirsch- und Steinbockschnitzel an einer Champignonrahmsauce		45
⊗ Gams-Pfeffer im Haus gebeizt		36
Sautierte Rehfiletwürfel an einer Eierschwämmlirahmsauce		49
⊗ Wildwurst mit Zwiebelsauce		24

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

**Beilagen** wählen Sie selbst:






Nudeln – ⊗ Röstli – 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

---

**Gamser Forellen** aus Georg Gubers Forellenzucht,  
gehalten in unserem Fischbecken:

---

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

---

## Geflügel von Ostschweizer Bauernhöfen

verarbeitet durch die frifag ag Märwil:

---

 <b>Pouletbrüstchen</b> 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**

---

<b>Gemüse-Kroketten</b> mit einem Sauerrahm-Dipp 	
serviert mit einer bunten Gemüsegarntur	29
mit bunt gemischten Gemüse- und Blattsalaten	27
 <b>Pikantes Chili sin carne</b> mit Wildreis-Mix	28
<b>Hausgemachte Nudeln</b> an einer Eierschwämmli-sauce	28
mit Broccoli	
<b>Käsespätzli</b> mit hausgemachtem Apfelmus 	20
 <b>Rösti nature</b> 	16
 <b>Rösti</b> mit einem Bio-Spiegelei 	20
 <b>Rösti</b> mit geräuchertem Raclette-Käse überbacken 	20

# ALPENROSE EVERGREENS

---

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

---

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