

111 JAHRE STUMP'S ALPENROSE

Wir gehen Monat für Monat **durch die 12 Jahrzehnte** und würdigen den Weg, den die **Gastgeber** hier **am Schwendisee** bis heute gegangen sind.

März: Das dritte Jahrzehnt 1930 – 1940



Die weltpolitische Lage und die touristische Hochstimmung im Toggenburg könnten nicht unterschiedlicher sein. 1931 waren die Folgen der Weltwirtschaftskrise auch in der Schweiz bereits deutlich zu spüren: Die Exporte hatten Mitte 1932 rund 55% gegenüber dem Jahr 1929 abgenommen, 1936 erreichte die Krise mit 125'000 Arbeitslosen den Höhepunkt. Der 1937 geschlossene Arbeitsfrieden zwischen Arbeitgebern und Arbeitnehmern wurde zum Grundstein für Wachstum und Wohlstand in den 60er- und 70er-Jahren der Schweiz.

1933 wurde mit der Wahl Hitlers zum Reichkanzler, später zum „Führer“ des Deutschen Reiches, der Weg zum Krieg vorbereitet. Der Angriff auf Polen eröffnete 1939 den europäischen Krieg, der sich mit dem Eintritt der USA und Japans 1941 zu einem Weltkrieg auswuchs.










Die Wirtschaftskrise traf auch den Schweizer Tourismus hart, da die ausländischen Gäste ausblieben. Der Tourismus im Toggenburg hingegen erlebte einen eigentlichen Höhepunkt. Bereits in den 20er-Jahren war die Zahl der einheimischen Gäste – vorwiegend aus den Räumen Winterthur und der Ostschweiz – kontinuierlich gewachsen. Die Hotels und Pensionen galten als preiswert und die Wander- und Skigebiete unter den Churfürsten genossen einen exzellenten Ruf. Der Skitourismus war in den 20er-Jahren kontinuierlich gewachsen und erlebte mit dem Bau der Jltios-Bahn im Jahre 1934 eine rapide Zunahme von Besuchern. Zusätzlichen Auftrieb gab der Besuch der Königin Wilhelmine von Holland mit der Kronprinzessin Juliane und Gefolge im Skigebiet von Unterwasser.



Gefördert und gefestigt wurde diese Entwicklung auch durch die Erfolge von einheimischen Skifahrern und -fahrerinnen auf nationaler Ebene. In den 20er-Jahren waren die Erfolge noch ausschliesslich den Nordischen Disziplinen Langlauf, Skisprung und dem Militärpatrouillen-Lauf vorbehalten. Wildhaus organisierte 1931 das erste Slalomrennen in der Ostschweiz. Die Zeit der Vierkombination (Sprung, Langlauf, Abfahrt, Slalom) zwischen 1934 und 1947 wurde zur eigentlichen Erfolgsphase der Toggenburger Skigrössen. Unter ihnen ragen die Namen von Karl Schlumpf und Alfred Kleger (beide Unterwasser) in den 30er-Jahren heraus. In dieser Zeit begann auch der Aufstieg des Wildhausers Niklaus Stump, dessen Grosserfolge in den 40er-Jahren folgten. Mit dem Beginn des Krieges liess der Besucherstrom nach, die Männer wurden zur Grenzbesetzung und die Frauen an die Arbeitsplätze der Männer gerufen.

STUMP'S JUBILÄUMSKARTE

Urchig und von dazumal

			CHF
Januar:	Rippli mit Salzkartoffeln und Sauerkraut	 	32
Februar:	Wildwurst an Zwiebelsauce mit Rösti aus Ostschweizer Kartoffeln	 	22
März:	«Tung Po» Paniertes Schweinssteak an Currysauce mit Reis und Früchtegarnitur		34
April:	Tatar am Tisch zubereitet und mit warmem Toast serviert	 (ohne Toast)	29 / 46
Mai:	Pochiertes Forellenfilet an Rieslingsauce mit Salzkartoffeln und Gemüsebouquet	 	35
Juni:	Rehgeschnetztes mit Pilzen hausgemachte Spätzli saisonales Gemüsebouquet		44
Juli:	Salat «Alpenrose» Blattsalat auf Gurken- und Tomatenscheiben mit Speck- und Brotcroûtons garniert		12 / 17
August:	Tournedos Madagaskar Rindsfiletsteak an grüner Pfeffer-Butter Ostschweizer Pommes-Frites saisonales Gemüsebouquet		48
September:	Käseschnitte «Alpenrose» mit Tomaten- und Ananasscheiben überbacken mit Schweizer Raclette-Käse		22
Oktober:	Toggenburger Schnitzel Kalbsschnitzel mit Mostbröckli und Bergkäse gefüllt und im Ei gebraten Ostschweizer Pommes-Frites saisonales Gemüsebouquet		45
November:	Raclette mit kleinen Kartoffeln		27
Dezember:	«Alpenrose» Hackbraten mit blauem Kartoffelstock und Gemüse		31



Culinarium



Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche

DAS DRUMHERUM

zeitaktuell - gaumenfreudig - kreativ

Aufstrich der Woche

Frischkäse mit Kürbiskernen

Schaumwein / Weisswein/ Rotwein

Gebiet	Wein / Produzent	Jg.	Liter	CHF
Schaumwein	Zelia Brut Rosé		0.1	8.80
Italien Toscana	Syrah		0.75	56.00
Weiss	M&M Gewürztraminer AOC Valais	21	0.1	9.50
Schweiz Wallis	Mike & Maria Kanzso, Stalden-Neubrück Gewürztraminer / Stahltank Trockenausbau		0.75	64.00
Rot	Nerello Cappucio Terre Siciliane IGT	18	0.1	9.90
Italien Sizilien	Benanti, Sicilia Nerello Cappuccio		0.75	69.00



Culinarium



Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche

DIESE WOCHE AKTUELL

Woche für Woche

frisch vom Markt und aus der Region:

Vorspeisen		CHF
Rotkohl-Kokossuppe	 	8/ 12
Kalte Tranchen vom Roastbeef mit Mixed Pickels und Salatblume		14/ 19
 Hauptgang		
Randen-Gnocchi an Käsesauce mit Broccoli		21 / 29
Buntes Potpourri aus der ayurvedischen Küche Randensalat mit Joghurt und Kräutern Khichari-Basmatireis mit gelben Linsen, Tomaten, Broccoli Karottenhalwa (süsser Karottenkuchen) Erdnuss-Sesam Chutney		39
Schweins-Rahmschnitzel an Waldpilzrahmsauce mit winterlicher Gemüse garnitur		32
Duett von Reh- und Hirsch-Schnitzel Rotkraut, Maroni, Rosenkohl und gefüllter Apfel mit Preiselbeeren Beilage und Sauce nach Wahl	 	46

Beilagen und Sauce wählen Sie selbst

 Teigwaren -   Rösti -  Ostschweizer Pommes Frites

 Reis -  Spätzli

Waldpilzrahmsauce - Wachholderrahmsauce -   Zitronenmelissen-Jus

  Zwiebelsauce -  Café de Paris

VORSPEISEN

Vor dem Hauptgang oder für den kleinen Hunger

Klar und Cremig

CHF

Tagessuppe

8 / 12

Ihre Bedienung teilt Ihnen gerne das aktuelle Angebot mit

Salate und Vorspeisen

Winterlicher Blattsalat



7 / 10

an Wurzelgemüse Dressing

(auf Wunsch an französischem oder italienischem Dressing)

Bunt gemischte Gemüse- und Blattsalate



9 / 13

an Wurzelgemüse Dressing

(auf Wunsch an französischem oder italienischem Dressing)

Vermischter winterlicher Blattsalat an Wurzelgemüse-Dressing mit Streifen vom «Planted»-Geschnetzeltem und gerösteten Kernen



11/ 16

Probier-Teller mit Dreierlei von der Wildtrockenwurst



60 Gramm

13

90 Gramm

19



Culinarium













Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche

VEGETARISCH BIS VEGAN

Die Seite **ohne Fleisch** -
phantasievoll bekömmlich

		CHF
Dinkelravioli mit Kürbis gefüllt auf winterlichem Blattspinat		21 / 29
Randen-Erbсен Burger Aus der Bäckerei Ziehler: «Toggiburger-Brot» mit Weizen aus dem Toggenburg <i>oder</i> «Schlumbergerli-Brot» dazu Burgersauce Beilage nach Wahl		31
Treber-Geschnetzeltes „Stroganoff Art“ garniert mit Peperoni und Gewürzgurkenstreifen Hausgemachte Nudeln und winterliche Gemüse garnitur		36
Käsespätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus		20
Rösti		
Rösti nature	  	16
Rösti mit Bio-Spiegelei	 	18
Rösti mit geräuchertem Raclette-Käse gratiniert	 	20



Culinarium








Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche

WILD UND NATÜRLICH

Wild- vor Ort zerwirkt aus **Alpstein** und **befreundeten Jagdgebieten:**

	CHF
Reh-Geschnetzeltes an Waldpilzrahmsauce	43
Hirschfiletwürfel an Steinpilzsauce 	49
Sauerbraten von der Steinbockschulter mit Rosinen und Mandeln  	37
Wildschwein-Schüblig  	26
Fleisch von uns, verarbeitet in der Metzgerei Rust in Neu St. Johann	


Die Gerichte servieren wir mit

Rotkraut – Rosenkohl – karamellierte Marroni – Apfel gefüllt mit Preiselbeeren

Beilagen und Sauce wählen Sie selbst


 Teigwaren –   Rösti –  Ostschweizer Pommes Frites
 Reis –  Spätzli

Waldpilzrahmsauce – Wachholderrahmsauce –   Zitronenmelissen-Jus
  Zwiebelsauce –  Café de Paris

Wild-Burger (ca. 1/3 Teil Schweinefleisch) 	31
Aus der Bäckerei Ziehler:	
«Toggiburger-Brot» mit Weizen aus dem Toggenburg	
<i>oder</i>	
«Schlumbergerli-Brot»	
dazu Cocktailsauce	
Beilage nach Wahl	
auf Wunsch mit Barbecue-Sauce und gebratenem Speck	+3

FLEISCH BEI STUMP'S






aus nachhaltiger Viehhaltung:

	CHF
Jungrind-Geschnetzeltes mit Waldpilzrahmsauce <i>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 sind verboten. 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.</i>	44
Schweins-Steak mit Pfefferkruste	36
Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Landrauchschinken und Bergkäse	35
Chateaubriand ab 2 Personen , 200 Gramm pro Person in 2 Gängen auf Teller serviert	 Pro Person 58

Die Gerichte servieren wir **mit winterlicher Gemüse garnitur**

Beilagen und Sauce wählen Sie selbst

 Teigwaren -
   Rösti -
  Ostschweizer Pommes Frites
 Reis -
  Spätzli

Waldpilzrahmsauce - Wachholderrahmsauce -
   Zitronenmelissen-Jus
  Zwiebelsauce -
  Café de Paris

Alpenrose-Burger (ca. 1/4 Teil Schweinefleisch)	31
Aus der Bäckerei Ziehler mit:	
«Toggiburger-Brot» mit Weizen aus dem Toggenburg	
<i>oder</i>	
«Schlumbergerli-Brot»	
dazu Cocktailsauce	
Beilage nach Wahl	
auf Wunsch mit Barbecue-Sauce und gebratenem Speck	+3



Culinarium







Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche

MIT SCHUPPEN & FEDERN

Altgotgenburger Forellen aus Othmar Rütthemanns Forellenzucht,
gehalten in unserem Fischbecken:

		CHF
Forelle blau mit Gemüse aus dem Sud und klarer Butter	 	32
Forelle gebraten mit Zwiebeln und frischen Kräutern		32
Sautiertes Saiblings Filet an Nussbutter mit winterlicher Gemüse garnitur		36

Geflügel von Ostschweizer Bauernhöfen

verarbeitet durch die frifag ag Märwil:

		CHF
Pouletbrust an Zitronenmelissen-Jus mit winterlicher Gemüse garnitur	 	36

Beilagen wählen Sie selbst

 Teigwaren -   Röstli -  Ostschweizer Pommes Frites
 Reis -  Spätzli



Culinarium



Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche