



SOMMER MENÜ 2026

Welcome to Stump's Alpenrose – where the simple becomes extraordinary.
Our cuisine reflects nature, mindfulness and a passion for craftsmanship.

For information about allergens in individual dishes,
please contact our staff.

Vegan 

gluten free 

Culinarium 

Dishes marked in RED are our favorite dishes.

Spread of the Week

Our kitchen team complements regional bread with a fine spread.

Soup of the Day

Freshly prepared every day – please ask our team about today's creation.

Chilled gazpacho

*of tomatoes, cucumber and bell peppers
with garden herb oil and crispy Parisette*

Optionally

Burrata from büffelbill

Small 8.00

Large 12.00

Small 9.00

Large 14.00



+ 4.00



SPEISEKARTE SOMMER 2026

Willkommen in der Alpenrose – wo das Einfache zum Aussergewöhnlichen wird.
Unsere Küche vereint Natur, Achtsamkeit und die Liebe zum Handwerk.

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

Vegan 

glutenfrei 

Culinarium 

Farbe Rot markierte Gerichte sind unsere Alpenrose-Lieblingsgerichte

Aufstrich der Woche:

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

		CHF
Tagessuppe	Klein	8.00
Täglich frisch und saisonal zubereitet – bitte fragen Sie unser Team nach der heutigen Kreation.	Gross	12.00
Gazpacho	Klein	9.00
aus Tomaten, Gurken und Peperoni, verfeinert mit Gartenkräuteröl und knuspriger Parisette	Gross	14.00
		
<u>Wahlweise mit:</u> Burrata von büffelbill		+ 4.00

ARRIVE

Starters & Small Dishes

		CHF
Seasonal Leaf Salad	Small	8.00
<i>Fresh seasonal leaf salads with a dressing of your choice:</i>	Large	10.00
root vegetable  , French or Italian  or	 	
Seasonal dressing		
Mixed Salad	Small	10.50
<i>A colourful selection of seasonal salads and crunchy</i>	Large	13.50
<i>vegetables with a dressing of your choice:</i>	 	
root vegetable  French or Italian  or	 on request	
Seasonal dressing 		
Caesar Salad "Alpenrose"		14.50
<i>with crispy bacon, mountain cheese, herb croutons and</i>	 on request	
<i>organic egg from Alt St. Johann</i>		
<i>with chicken breast</i>		+9.00
Homemade Boiled Beef Salad		19.00
<i>Tender boiled beef, finely sliced and served with a light</i>		
<i>horseradish foam. Garnished with crisp green salad and</i>		
<i>pickled gherkins – fresh, classic and full of flavour.</i>		
Tasting Plate – Trio of Wild Dry Sausages	60g	13.00
<i>Made from our own game meat and refined by Metzgerei</i>	90g	19.00
<i>Rust in Neu St. Johann. A flavourful selection of regional</i>		
<i>specialities.</i>		
Beef Tartar	70g	25.00
<i>Finely chopped beef tartare, served with aromatic sauce</i>	140g	39.00
<i>gribiche and fresh toast.</i>	 on request	

ANKOMMEN

Vorspeise und kleine Gerichte

		CHF
Saisonaler Blattsalat	Klein	8.00
Frische saisonale Blattsalate, mit frischen Tomaten und gerösteten Kernen	Gross	10.00
Dressing nach Wahl:	 	
Wurzelgemüse  - Französisch - Italienisch  oder		
Saisonales Dressing 		
Gemischter Salat	Klein	10.50
Bunte, saisonale Salate mit Gemüse und gerösteten Kernen	Gross	13.00
Dressing nach Wahl:		
Wurzelgemüse  - Französisch - Italienisch  oder	 auf Wunsch	
Saisonales Dressing 		
Caesar-Salat "Alpenrose"		14.50
mit knusprigem Speck, Bergkäse, Kräuter-Croûtons und Bio-Ei aus Alt St. Johann	 auf Wunsch	
mit Pouletbrust		+ 9.00
Hausgemachter Siedfleischsalat		19.00
mit einem leichten Meerrettichschaum serviert. garniert mit Gemüse- und Blattsalat und Essiggurken.		
Probier-Teller – Dreierlei von der Wildtrockenwurst	60g	13.00
Aus eigenem Wildfleisch hergestellt und in der Metzgerei Rust in Neu St. Johann verarbeitet. Eine kleine, würzige Auswahl aus regionalen Spezialitäten.	90g	19.00
Rindstatar	70g	25.00
Fein geschnittenes Rindstatar, serviert mit aromatischer Sauce Gribiche- und frischem Toast.	140g	39.00
	 auf Wunsch	

MINDFUL

Vegetarian & Vegan

CHF

Tagliatelle with basil pesto

29.00

cherry tomatoes, burrata from "Büffel Bill" and toasted pine nuts

Red lentil curry



26.00

with seasonal vegetables, basmati rice
and fresh garden herbs

Fitness plate with beetroot falafel



29.00

with a light almond-yogurt sauce

Rösti nature on request vegan



18.00

with cheese



+4.00

with fried egg



+3.00

with crispy bacon



+4.00

Cheese Dumplings

22.00

Homemade dumplings with creamy Swiss cheese
and crispy fried onions. Served with homemade applesauce.

ACHTSAM

Vegetarisch & Vegan

		CHF
Tagliatelle mit Basilikum Pesto		29.00
mit Cherrytomaten, Burrata von „Büffel Bill“ und gerösteten Pinienkernen		
Rotes Linsen-Curry	 	26.00
mit sommerlichem Gemüse, Reis und frischen Kräutern aus dem Garten		
Fitnesssteller mit Randen-Falafel	 	29.00
serviert mit einer leichten Mandel-Joghurtsauce		
Rösti nature auf Wunsch vegan 		18.00
mit Raclettekäse		+4.00
mit Bio-Spiegelei		+3.00
mit gebratenem Speck		+4.00
Käsespätzli		22.00
Hausgemachte Spätzli mit cremigem Schweizer Bergkäse und knusprigen Röstzwiebeln. Dazu hausgemachtes Apfelmus		

MOUNTAINS & VALLEYS

Fish & Chicken

		CHF
<i>Perch fillets pan-fried in sage butter</i>		39.00
with toasted almonds, young rosemary potatoes and seasonal vegetables		
<i>Pan-fried sea bream fillet</i>		37.00
with lemon olive oil on fresh spinach and rice		
<i>Swiss chicken breast</i>		32.00
in a whisky herb sauce with rosemary potatoes and seasonal vegetables		
<i>Fitness plate with chicken breast grilled chicken breast</i>		31.00
<i>crispy beetroot falafel with a light almond yogurt sauce and a dressing of your choice</i>		

BERG & TAL

Fisch & Geflügel

		CHF
Eglifilet in Salbeibutter gebraten		39.00
mit gerösteten Mandeln, jungen Rosmarinkartoffeln und sommerlichem Gemüse		
Gebratenes Doradenfilet		37.00
mit Zitronen-Olivenöl auf frischem Blattspinat und Reis		
Ostschweizer Pouletbrust		32.00
an Whisky-Kräutersauce mit Rosmarinkartoffeln und sommerlichem Gemüse		
Fitnesssteller mit Pouletbrust		31.00
serviert mit einer leichten Mandel-Joghurtsauce und Dressing nach Wahl		

MOUNTAINS & VALLEYS

Meat

CHF

Trio of venison, deer and wild boar schnitzels



49.00

with juniper and spruce jus served with homemade spaetzli and seasonal vegetables

Venison goulash, Hungarian style



36.50

with homemade spaetzli and seasonal vegetables

Pork cordon bleu



on request

38.00

filled with dried wild boar ham and herb cheese served with Eastern Swiss fries and seasonal vegetables

Beef entrecôte



48.00

with a spicy pepper sauce
served with rosemary potatoes and seasonal vegetables

.

BERG & TAL

Fleisch

CHF

Trio von Reh- & Hirsch- und Wildschweinschnitzeln



49.00

an Wacholder-Fichtenjus
mit hausgemachten Spätzli und sommerlichem Gemüse

Rehgulasch nach ungarischer Art



36.50

mit hausgemachten Spätzli und sommerlichem Gemüse

Schweins-Cordon bleu



auf Wunsch

38.00

gefüllt mit Wildschweintrockenfleisch und Kräuterfee Käse
Dazu servieren wir Ostschweizer Pommes frites und saisonales Gemüse.

Rindsentrecôte



48.00

an pikanter Pfeffersauce
mit Rosmarinkartoffeln und sommerlichem Gemüse



GRILL & BROTTGENUSS

Unsere Burger

Pulled Hirsch-Burger / Pulled venison burger 36.00

im sweet smokey Brioche Bun mit Speck, hausgemachter BBQ-Sauce und Country Cuts mit mexikanischer Gewürzmischung.

in a sweet & smokey brioche bun with bacon, homemade BBQ-sauce and coleslaw served with Country Cuts

Alpenrose-Burger 32.00

Saftiges Rind- und Schweinefleisch (hausgemischt), Pfeffer-Raclettkäse, im knusprigen Burgerbrot und Kräuter-Quark, dazu Ostschweizer Pommes frites

juicy beef and pork (house blend), pepper raclette cheese, caramelized onions, lettuce, tomato and house sauce in a crispy bun served with Eastern Swiss fries

Wild-Burger 32.00

Zartes Hirsch- und Schweinefleisch (hausgemischt), mit Preiselbeeren-Mayonnaise und Rucola, im sweet smokey Brioche Bun, dazu Country Cuts mit mexikanischem Gewürz

venison and pork (house blend), cranberries, arugula and savory in a sweet & smoky brioche bun served with Country Cuts

Veganer Burger 33.00

mit knusprigem Patty und Guacamole, im roten Sesam-Bun dazu Ostschweizer Pommes Frites

with a crispy patty and Guacamole, in a red sesame bun served with fresh fries

MEMBERSHIPS & ORIGIN

Quality Commitment

Culinarium

As a Culinarium member, we offer ProCert-certified regional specialties and local products. We are committed to transparency, true origin and the support of regional producers.

The Guild of Established Swiss Restaurateurs

Alpenrose is part of the Guild, a professional association of recognised restaurateurs who are also owners of their establishments. The Guild's highest priority is guest satisfaction. Member restaurants stand for market-fresh products, creative cuisine, attentive service and a welcoming atmosphere.

Origin of Our Products

Meat

- Pork, veal and game: **Switzerland only**
- Selected venison cuts: **Austria**
- Beef: **Switzerland only**
(may have been produced with hormonal or non-hormonal growth promoters such as antibiotics)
- Buffalo meat: **Switzerland only**

Fish

- Pike-perch (Zander): Russia, wild-caught 
- Perch (Egli): Russia, wild-caught 
- Arctic char (Saibling): Iceland, aquaculture (pens/cages) 
- Trout: Switzerland/Turkey, farmed
- Cod: Northwest Pacific, wild-caught 

MSC: Applies to farmed fish (aquaculture). The label indicates that the fish comes from a more sustainable and well-managed fishery.

ASC: Applies to wild-caught marine fish. The label indicates that fish farming meets certain environmental and social standards

Bread & Baked Goods

All of our bread and baked goods come from Switzerland, except for items explicitly labelled otherwise.

MITGLIEDSCHAFTEN & HERKUNFT

Qualitätsversprechen

Culinarium

Als Culinarium-Mitglied bieten wir durch ProCert zertifizierte einheimische Spezialitäten und regionale Produkte an. Damit verpflichten wir uns zu echter Herkunft, Transparenz und der Förderung unserer regionalen Produzenten.

Die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

Die Alpenrose ist Teil der Gilde, einer Fachvereinigung ausgewiesener Gastronominnen und Gastronomen. Oberstes Ziel sind zufriedene Gäste. Gilde-Betriebe stehen für marktfrische Produkte, kreative Küche, aufmerksamen Service und ein stimmiges Ambiente.

Herkunft unserer Produkte

Fleisch

- Schweine-, Kalb- und Wildfleisch: ausschliesslich aus der Schweiz
- Einzelne Rehteile: Österreich
- Rindfleisch: ausschliesslich aus der Schweiz
(kann mit hormonellen oder nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein)
- Büffelfleisch: ausschliesslich aus der Schweiz

Fisch

- Zander: Russland, Wildfang 
- Egli: Russland, Wildfang 
- Saibling: Island, Aquakultur (Gehege/Käfig) 
- Forellen: Schweiz/Türkei, Zucht
- Dorsch/Kabeljau: Nordwest Pazifik, Wildfang 

MSC: Gilt für Zuchtfische (Aquakultur).

Das Siegel zeigt, dass der Fisch aus einer nachhaltigeren und kontrollierten Fischerei stammt.

ASC: Gilt für Wildfische aus dem Meer.

Das Siegel zeigt, dass die Fischzucht bestimmte Umwelt- und Sozialstandards einhält.

Brot & Backwaren

Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz, mit Ausnahme jener Produkte, die explizit anders gekennzeichnet sind.