



AUTUMN MENU 2026

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

Allergy

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

Shared Dishes

Upon request, we are pleased to serve your dish on two plates.
A service charge of CHF 5.00 applies.

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.*

Regional Pumpkin Cream Soup

with Pumpkin Seeds and Pumpkin Seed Oil

Small 8.00

Large 12.00

Small 9.00

Large 14.00



SPEISEKARTE HERBST 2026

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

Allergie

Für Informationen zu Allergenen in einzelnen Gerichten
wenden Sie sich an unser Team.

Geteilte Gerichte

Gerne servieren wir Ihr Gericht auf Wunsch auf zwei Teller.
Für diesen Service verrechnen wir CHF 5.00.

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
 Regionale Kürbiscrèmesuppe	Klein	9.00
mit Kürbiskernen und Kürbisöl	Gross	14.00



Starters & Small Dishes

		CHF
Seasonal Leaf Salad	Small	8.00
<i>fresh seasonal leaf salads with fresh tomatoes and seeds</i>	Large	10.00
<i>Dressing of your choice: root vegetable sauce 🌿, French or Italian 🌿 or seasonal Dressing</i>	👑 🚫	
Mixed Salad	Small	10.50
<i>a colourful selection of seasonal salads and crunchy vegetables with a dressing of your choice:</i>	Large	13.50
<i>root vegetable 🌿 French or Italian 🌿 or seasonal Dressing 🌿</i>	👑 🌿	
	🚫 on request	
Lamb's Lettuce		12.00
<i>on French dressing, with croûtons, organic egg, and caramelised walnuts</i>		
<i>with fried bacon</i>		+4.00
Salad "Alpenrose"	👑	14.50
<i>on seasonal Dressing, with beetroot, pickled pumpkin, Bloderkäse and pumpkin seeds</i>	🚫 on request	
Venison – Carpaccio	🚫	19.00
<i>with arugula and shavings of Sbrinz cheese</i>		
Tasting Plate – Trio of Wild Dry Sausages	60g	13.00
<i>made from our own game meat and refined by Metzgerei Rust in Neu St. Johann.</i>	90g	19.00
Beef Tartar	70g	25.00
<i>Finely chopped beef tartare, served with fresh chili, red onions, and capers. Accompanied by crispy toasted bread.</i>	140g	39.00
	🚫 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 saisonales Dressing	 auf Wunsch	
Nüsslisalat		12.00
an französischem Dressing, mit Croûtons, Bio-Ei und karamellisierten Baumüssen		
dazu gebratener Speck		+4.00
Alpenrosen Salat		14.50
an saisonalem Dressing, mit Randen, eingelegtem Kürbis, Bloderkäse und Kürbiskernen	 auf Wunsch	
Hirsch – Carpaccio		19.00
mit Rucola und Sbrinz-Spähnen		
Probier-Teller – Dreierlei von der Wildtrockenwurst	60g	13.00
aus eigenem Wildfleisch hergestellt und in der Metzgerei Rust in Neu St. Johann verarbeitet.	90g	19.00
Rindstatar	70g	25.00
Fein geschnittenes Rindstatar, serviert mit frischem Chili, roten Zwiebeln und Kapern. Dazu reichen wir knusprig gerösteten Toast.	140g	39.00
	 auf Wunsch	

MINDFUL

Vegetarian & Vegan

		CHF
Pumpkin gnocchi		29.00
<i>with a creamy pumpkin sauce served with arugula and mountain cheese</i>		
Vegan Gersotto		24.00
<i>with fried chanterelles</i>		
Autumn Vegetable Platter with Beetroot Falafel	 	28.00
<i>served with an Almond-Yogurt Dip</i>		
Rösti nature on request vegan 		18.00
<i>with chilli-cheese</i>		+4.00
<i>with fried egg</i>		+3.00
<i>with crispy bacon</i>		+4.00
Cheese spaetzli		23.00
<i>homemade spaetzli with creamy Swiss cheese and crispy fried onions. Served with homemade applesauce</i>		

Vegetarisch & Vegan

		CHF
Kürbisgnocchi		29.00
an Kürbis-Rahmsauce mit Rucola und Bergkäse		
Veganes Gersotto		24.00
mit gebratenen Eierschwämmli		
Herbstlicher Gemüseteller mit Randen-Falafel	 	28.00
serviert mit Mandel-Joghurt Dip		
Rösti nature auf Wunsch vegan 		18.00
mit Chilli-Raclettekäse		+4.00
mit Bio-Spiegelei		+3.00
mit gebratenem Speck		+4.00
Käsespätzli		23.00
hausgemachte Spätzli mit cremigem Schweizer Bergkäse und knusprigen Röstzwiebeln. Dazu hausgemachtes Apfelmus		

MOUNTAINS & VALLEYS

Fish & Chicken & Meat

		CHF
Whitefish fillet sautéed in sage butter		39.00
<i>with toasted almonds and rice and seasonal vegetables</i>		
Pan-Fried Trout Fillet		41.00
<i>with saffron sauce served with Boiled Potatoes and seasonal vegetables</i>		
Swiss Chicken Breast		32.00
<i>with Café de Paris Sauce served with homemade dumplings and seasonal vegetables</i>		
Pork cordon bleu	 on request	38.00
<i>filled with Mostbröckli and Rote Hexe served with Eastern Swiss French fries and seasonal vegetables</i>		
Pork fillet		38.00
<i>with Truffle Sauce served with homemade spaetzli and parsnip purée</i>		

Fisch & Geflügel & Fleisch

		CHF
Felchenfilet in Salzeibutter gebraten		39.00
mit gerösteten Mandeln Reis und saisonalem Gemüse		
Gebratenes Forellenfilet		41.00
an Safransauce mit Salzkartoffeln und saisonalem Gemüse		
Ostschweizer Pouletbrust		32.00
an Café de Paris-Sauce mit hausgemachten Spätzli und saisonalem Gemüse		
Schweins-Cordon bleu		auf Wunsch 38.00
gefüllt mit Mostbröckli und Roter Hexe serviert mit Ostschweizer Pommes frites und saisonales Gemüse		
Schweinsfilet		38.00
an Trüffeljus mit hausgemachten Spätzli und Pastinakenpüree		

MOUNTAIN & FOREST

Game

CHF

Wild Boar Loin Medallions



46.50

*served with beetroot Jus
with homemade Spaetzli, red Cabbage, brussels sprouts,
Chestnuts and Apple with Cranberries*

Roast Venison



39.00

*with Lingonberry sauce
served with homemade bread dumplings, red cabbage,
brussels sprouts, chestnuts, and apples with lingonberries*

Game sausage

29.00

*with onion sauce served with Eastern Swiss French fries, red
cabbage, brussels sprouts, chestnuts, and apple with
cranberries*

Sliced venison

38.00

*with a creamy morel sauce
served with homemade bread dumplings, red cabbage,
brussels sprouts, chestnuts, and apple with cranberries*

Classic Capricorn Pepper

34.00

*with homemade spaetzli, red cabbage, brussels sprouts,
chestnuts and apple with cranberries*

BERG & WALD

Wild

CHF

Wildschweintrücken-Medaillon



46.50

an Randenjus
mit hausgemachten Spätzli und Rotkraut, Rosenkohl, Marroni
und Apfel mit Preiselbeeren

Rehbraten



39.00

an Preiselbeersauce
mit hausgemachten Serviettenknödel und Rotkraut, Rosenkohl,
Marroni und Apfel mit Preiselbeeren

Wildwurst



29.00

an Zwiebelsauce
mit Ostschweizer Pommes Frites und Rotkraut, Rosenkohl,
Marroni und Apfel mit Preiselbeeren

Hirschgeschnetzeltes



38.00

an Morchelrahmsauce
mit hausgemachten Serviettenknödeln und Rotkraut,
Rosenkohl, Marroni und Apfel mit Preiselbeeren

Klassischer Steinbock-Pfeffer



34.00

mit hausgemachten Spätzli und Rotkraut, Rosenkohl, Marroni
und Apfel mit Preiselbeeren



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, served with Mexican-spiced Country Cuts

Alpenrose-Burger 32.00

Saftiges Rind- und Schweinefleisch (hausgemischt), Pfeffer-Raclettekäse, im knusprigen Burgerbrot und Alpenrose-Sauce, dazu Ostschweizer Pommes frites

juicy beef and pork (house blend), pepper raclette cheese, in a crispy bun with house sauce, 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-mayonnaise and arugula, in a sweet & smoky brioche bun served served with Mexican-spiced 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 french 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**
- All venison meat from our own regional hunts, some from Austria, which is labelled accordingly

Fish

- Halibut: Iceland, wild-caught 
- Whitefish: Switzerland, wild-caught
- Arctic char (Saibling): Switzerland, aquaculture (pens/cages) 
- Trout: Zurich Oberland, farmed

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
- Jegliches Wildfleisch aus eigener, regionaler Jagd, teilweise Reh aus AT dies ist entsprechend gekennzeichnet

Fisch

- Heilbutt: Island, Wildfang 
- Felchen: Schweiz, Wildfang
- Saibling: Schweiz, Aquakultur (Gehege/Käfig) 
- Forellen: Zürcher Oberland, Zucht

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.