

KULINARISCH UND KLANGVOLL

Stump's Alpenrose - einfach - genussvoll - persönlich

Sonntag, 28. April 2024,
10.30 Uhr

Frühlingserwachen mit Trio Anderscht

Anschiessend kulinarische Frühlings-Kompositionen aus Stump's Küche in 4 Gängen im Wechsel mit klanglichen Frühlings-Kompositionen, eingespielt oder improvisiert, einfach „Anderscht“

Apéro, Konzert und 4-Gang Degu Zmittag
CHF 95.00 pro Person

Sonntag, 12. Mai 2024,
ab 11.30 Uhr

Muttertags-Menü

Mit Überraschung für jedes Mami

Samstag, 18. Mai 2024,
18.00 Uhr

Wine & Dine

mit Wetli Weine aus Berneck

Sonntag, 19. Mai 2024,
ab 09.00 Uhr

Pfingstsonntags-Brunch

Geniessen Sie eine reichhaltige Auswahl an regionalen Broten, Milchprodukten, Eierspezialitäten. Ab 10.00 Uhr ergänzen wir das Buffet durch warme Gerichte wie Braten, Gemüse, Röstli, etc. und runden das Erlebnis mit süssen Versuchungen ab. Laden Sie gleich Ihre Familie und Freunde ein und lassen Sie sich von uns verwöhnen!

Pro erwachsene Person: CHF 49.00

Kinder pro Altersjahr bis 15 Jahre: CHF 2.00

Sonntag, 30. Juni 2024,
ab 09.00 Uhr

Sommer-Brunch mit Geschwister Küng

Beeren und Früchte, Käse und Butter von den Alpen, Fleisch und alles, was das Herz begehrt - am Brunch-Buffet finden Sie es in Hülle und Fülle. Ein Sommertraum, der vollends in Erfüllung geht.

CHF 100.00 pro Person

Wir freuen uns auf Ihre Reservation!



Culinarium



Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche

DAS DRUMHERUM

zeitaktuell - wir sind - dabei

Schaumwein / Weisswein/ Rotwein

Gebiet	Wein / Produzent	Jg.	Liter	CHF
Schaumwein	Cupli ‚Prosecco‘ Le Contesse Spumante BIO		0.1	9.00
Italien	Prosecco Le Contesse Spumante BIO		0.75	54.00
Valdobiadene	Le Contesse, Valdobiadene Glera			
Weiss	M&M Heida Wildi AOC Valais	21	0.1	9.30
Schweiz	Mike & Maria Kanzso, Stalden-Neubr�uck		0.75	59.00
Wallis	Heida / Stahltank Trockenausbau			
Rot	Colle Ciocco Sagrantino di Montefalco	18	0.1	12.80
Italien	Colle Ciocco, Montefalco		0.75	78.00
Umbrien	Sagrantino, 18 Monate Barrique			



Die Alpenrose ist Culinarium-Mitglied. Mit dem G utesiegel **Culinarium** bieten wir durch ProCert zertifizierte einheimische Spezialit aten und Produkte aus der Region an



Die **Ch asWelt Toggenburg** steht für innovative Betriebe und authentische Produkte, ob Fleisch, Fisch, Brot, Bier oder Schokoladenwaffeln. Hier treffen sich die kulinarischen Sch tze des Toggenburgs.



Die **Gilde** etablierter Schweizer Gastronomen ist eine Fachvereinigung von ausgewiesenen Gastronominnen und Gastronomen, die zugleich Inhaber eines gastronomischen Betriebes sind. Oberstes Ziel des Verbands sind zufriedene Gäste. Darum wird bei der Gilde Qualität grossgeschrieben: marktfrische Produkte, kreative Küche, aufmerksamer Service und tolles Ambiente – dafür stehen die Gilde Betriebe ein.



Schweinefleisch und Geflügel verwenden wir ausschliesslich aus der Schweiz.

Einzelne St cke vom Rind stammen aus Irland

Die Salzwasserfische stammen aus internationalen Gewässern, S sswasserfische aus Schweizer Seen und Flüssen.

Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz, mit Ausnahmen derjenigen, die explizit anders gekennzeichnet sind.

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



Culinarium



Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche

VORSPEISEN

Vor dem Hauptgang oder für den kleinen Hunger

Aufstrich: Kräuter-Quark

Klar und Cremig

CHF

Tagessuppe

8 / 12

Ihre Bedienung teilt Ihnen gerne das aktuelle Angebot mit

Grüne Spargelcrèmesuppe
mit Rahmhaube



8 / 12

Salate und Vorspeisen

Frühlingshaftes Blattsalatbouquet
an Wurzelgemüse Dressing



7 / 10

(auf Wunsch an französischem oder italienischem Dressing)

Bunt gemischte Gemüse- und Blattsalate
an Wurzelgemüse Dressing



9 / 13

(auf Wunsch an französischem oder italienischem Dressing)

Reisnudelsalat
mit getrockneten Tomaten
Spinat und Frühlingslauch



10 / 15

Hirsch-Carpaccio
mit Birnen-Ingwer Chutney
an Selleriesalat mit kleiner Salatblume



14 / 19

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
Bärlauch-Falafel an Tomaten-Cashewkern Dip mit frühlingshafter Gemüse garnitur <i>oder</i> als Fitnesssteller mit bunt gemischtem Salat und Dressing nach Wahl		29
Pikantes Gemüse-Curry im Basmatireisring	 	29
Buntes Potpourri aus der ayurvedischen Küche Grüne Spargelsuppe mit Sauerrahm Ayurvedisches Gemüse-Basmatireis Rettichsalat Kokosbällchen Mango Chutney		37
Zweierlei Spargel mit neuen Kartoffeln und Schnittlauchsauce	 	26/30
Hausgemachte Spaghetti mit Gemüse-Tomatensauce, Rucola und Pinienkerne		25
Käsespätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus		21
Rösti		
Nature <i>auf Wunsch vegan</i> 	 	17
mit Bio-Spiegelei	 	19
mit Raclette-Paprika-Käse gratiniert	 	21



Culinarium



Auf Wunsch Glutenfreie Küche








Vegane Küche





WILD UND FISCH

Wild- vor Ort zerwirkt aus **Alpstein** und **befreundeten Jagdgebieten**
Toggenburger Forellen aus Othmar Rüthemanns Forellenzucht

		CHF
Duett vom Reh und Hirsch-Schnitzel mit frühlingshafter Gemüsegarntur Beilage und Sauce nach Wahl	 	47
Reh-Geschnetzeltes an Waldpilzrahmsauce mit frühlingshafter Gemüsegarntur Beilage nach Wahl		43
Geschmorte Wildschweinwürfel mit frühlingshafter Gemüsegarntur Beilage nach Wahl		38
Siedwurst vom Hirsch <i>Fleisch von uns, verarbeitet in der Metzgerei Rust Neu St. Johann</i> mit frühlingshafter Gemüsegarntur Beilage und Sauce nach Wahl	 	29

Sauce nach Wahl:

Waldpilzrahmsauce -   Zwiebelsauce - Senfrahmsauce
  Limetten-Jus-  Café de Paris

Forelle blau mit Gemüse aus dem Sud und klarer Butter Beilage nach Wahl	 	32
Forelle gebraten mit Zwiebeln und frischen Kräutern Beilage nach Wahl		32
Sautiertes Doradenfilet mit Mango-Peperonisauce Beilage nach Wahl		36

Beilagen nach Wahl:

 Teigwaren -   Rösti -  Ostschweizer Pommes Frites
 Reis -  hausgemachte Spätzli



FLEISCH BEI STUMP'S

aus nachhaltiger Viehhaltung

	CHF
Jungrind-Geschnetzeltes mit Waldpilzrahmsauce mit frühlingshafter Gemüse garnitur Beilage nach Wahl	44
<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, Alping und Winterauslauf geniessen.</i>	
Schweinssteak mit Pfefferkruste mit frühlingshafter Gemüse garnitur Beilage und Sauce nach Wahl	37
Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Landrauchschenken und roter Hexe mit frühlingshafter Gemüse garnitur Beilage und Sauce nach Wahl	35
Ostschweizer Pouletbrust verarbeitet durch die frifag AG Märwil mit frühlingshafter Gemüse garnitur Beilage und Sauce nach Wahl	  36
Medaillon vom Rindsfilet 175 Gramm mit frühlingshafter Gemüse garnitur Beilage und Sauce nach Wahl	 48

Beilagen und Sauce wählen Sie selbst

-  Teigwaren -   Rösti -  Ostschweizer Pommes Frites
-  Reis -  hausgemachte Spätzli
- Waldpilzrahmsauce -   Zwiebelsauce - Senfrahmsauce
-   Limetten-Jus -  Café de Paris



Culinarium




Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche

STUMP'S BURGER

Gestalte den Burger

Klassisch, Wild oder Vegi	CHF
Alpenrose-Burger (Rindfleisch mit ca. 1/4 Teil Schweinefleisch)	31
Wild-Burger (Hirschfleisch mit ca. 1/3 Teil Schweinefleisch) 	31
Randen-Erbsen Burger	31
 Brot aus der Region	
«Toggiburger-Brot» mit Weizen aus dem Toggenburg (Bäckerei Ziehler)	
«Lava-Semmel» mit Sesam (Schenks Manufaktur)	
 Optional:	
Barbecue-Sauce und gebratenem Speck	+3
Spiegelei	+2

Beilagen wählen Sie selbst

 Teigwaren -   Rösti -  Ostschweizer Pommes Frites
 Reis -  hausgemachte Spätzli



Culinarium



Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche

STUMP'S ALPENROSE

Kochen mit Liebe – Essen mit Leidenschaft

Unsere Lieferanten

Fleisch/Fisch/Geflügel	<u>Metzgerei Rust</u> Neu St. Johann	Schweine-, Rind-, Kalb- und Lammfleisch Wurstwaren, Trockenfleisch Wild-Produkte mit Fleisch von uns verarbeitet
	<u>Frifrag</u> in Märwil	Alle Geflügelprodukte
	<u>Bianchi</u> Zufikon	Fische und Tofu
	<u>Othmar Rüthemann</u> Mosnang	Frische Forellen
	<u>Metzgerei Goms</u> Wallis	Walliser Rohschinken und Trockenfleisch
Käse / Molke / Milchprodukte / Eier	<u>Käserei Knaus</u> Unterwasser	Bloderkäse, Berg- und Alpkäse
	<u>Käserei Stoffel</u> Unterwasser	Nature Joghurt, Sauerrahm, Diverse Käsesorten
	<u>Käserei Toni Gübeli</u> Dreien	Kochbutter Diverse Käsesorten
	<u>Bodensee Käse</u> Rossrüti	Diverse Käsesorten
	<u>Käserei Stadelmann</u> Nesslau	Frischer Rahm, Sbrinz
	<u>Abderhalden</u> Alt St. Johann	Bio- Eier
Früchte / Gemüse / Salate / Kartoffeln	<u>Kesseli AG</u> Gams	Country Fries Gemüse, Früchte und Salate
	<u>Litscher Stefan</u> Sevelen	Kartoffeln
	<u>Andi Gantenbein</u> Grabs	Kirschen, Zwetschgen, Äpfel, Birnen
	<u>Ecco Jäger</u> Bad Ragaz	Gemüse, Früchte und Salate
Gebäck / Brot	<u>Thurbeck</u> Wattwil	Schlorzifladen, Cremeschnitten kleine Brötchen Mandel- und Nussgipfel
	<u>Bäckerei Ziehler</u> Stein	Brot für Frühstück, Toast Burger-Brötchen
	<u>Toggenburger Brothandwerk</u> Neu St. Johann	Brot und diverse Gebäcke
Kaffee / Tee	<u>Graf Kaffee</u> Baden-Dättwil	Unser ganzes Kaffee-Sortiment im Restaurationsbereich
	<u>Morga</u> Ebnat-Kappel	Tee
	<u>Ronnefeldt</u> Frankfurt am Main	Offene und Portionen Tee



Culinarium



Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche