

KULINARISCH & ERLEBNISREICH

Stump's Alpenrose – einfach - genussvoll – persönlich

05. April 2026

Ostersonntags-Brunch

Geniessen Sie am Ostersonntag einen reichhaltigen Osterbrunch mit hausgemachten Köstlichkeiten und aufmerksamen, persönlichen Service.

Unser Buffet verwöhnt Sie mit einer großen Auswahl an frischem Brot, feinen Milchprodukten, vielfältigen Eierspezialitäten und fruchtigen Getränken. Ab 10.00 Uhr wird das Angebot durch warme Gerichte und verführerische Desserts ergänzt.

Auch unsere kleinen Gäste kommen auf ihre Kosten: Eine fröhliche Eiersuche mit dem Osterhasen sorgt für leuchtende Kinderaugen.

26. April 2026

Frühlingserwachen mit dem Trio Anderscht

Lassen Sie sich musikalisch begleiten bei einem genussvollen Apéro mit anschliessendem Frühlingsmenü.

Musik unterstreicht Aromen, weckt Emotionen und schafft eine Atmosphäre, in der Genuss Zeit bekommt mit dem Trio Anderscht. Wenn Andrea Kind (Hackbrett), Fredi Zuberbühler (Hackbrett) und Raffael Bietenhader (Kontrabass) virtuos in die Saiten greifen, flutet der Frühling mit Zunder und Schmiss den Raum.

November – März 2026

Stump's Fondue Iglu – Genuss in winterlicher Magie

Tauchen Sie ein in eine einzigartige Alpenwelt:

Unser Fondue Iglu bietet Ihnen ein unvergessliches Erlebnis in gemütlicher Atmosphäre. Umgeben von glitzerndem Schnee genießen Sie feines Käsefondue in stimmungsvollem Ambiente – perfekt für romantische Abende, gesellige Runden oder besondere Anlässe. Ein Ort, an dem Wärme, Genuss und Natur harmonisch verschmelzen.

Wir freuen uns auf Ihre Reservation! - Weitere Informationen finden Sie unter stumps-alpenrose.ch

Kennen Sie schon unsere Gutscheine?

Ob Übernachtung, Genussevents oder Wellness: Stump's Alpenrose macht Freude!



Culinarium



Glutenfreie Küche



Vegane Küche

CULINARY & FULL OF EXPERIENCE

Stump's Alpenrose – simple, delightful and personal

April 5th, 2026

Easter Sunday brunch

Enjoy a sumptuous Easter brunch on Easter Sunday with home-made delicacies and attentive, personal service.

Our buffet will spoil you with a large selection of fresh bread, fine dairy products, a variety of egg specialties and fruity drinks. From 10 a.m., the selection will be complemented by hot dishes and tempting desserts.

Our younger guests will also get their money's worth: a cheerful egg hunt with the Easter Bunny is sure to make children's eyes light up.

April 26th, 2026

Spring awakening with the Trio Anderscht

Enjoy musical accompaniment during a delightful aperitif followed by a spring menu.

Music enhances flavours, awakens emotions and creates an atmosphere in which enjoyment takes time with the Trio Anderscht. When Andrea Kind (hammered dulcimer), Fredi Zuberbühler (hammered dulcimer) and Raffael Bietenhader (double bass) pluck the strings with virtuosity, spring fills the room with spark and verve.

November – March 2026

Stump's Fondue Igloo – Winter Magic & Culinary Delight

Dive into a unique Alpine world: Our Fondue Igloo offers you an unforgettable experience in a cozy atmosphere. Surrounded by sparkling snow, enjoy fine cheese fondue in a magical setting – perfect for romantic evenings, cheerful gatherings, or special occasions. A place where warmth, indulgence, and nature harmoniously merge.

We look forward to your reservation!

For more information, visit stumps-alpenrose.ch

Have you discovered our gift vouchers?

Whether it's for an overnight stay, culinary events, or wellness:

Stump's Alpenrose brings joy!



Culinarium



Glutenfreie Küche



Vegane Küche

MENSCHEN & WERTE

Frisch – Regional – mit Liebe zubereitet

In unserer Küche steht Qualität an erster Stelle. Wir legen grossen Wert auf **frische, saisonale Zutaten** aus der Region und bereiten jedes Gericht **mit Sorgfalt und Liebe zum Detail** zu.

Unsere Speisen werden **frisch auf Bestellung zubereitet** – ganz ohne Fertigprodukte oder vorgekochte Komponenten. Das bedeutet: **echter Geschmack, ehrliche Küche und ein kulinarisches Erlebnis**, das man schmeckt.

Wir bitten um etwas Geduld:

Da wir auf Frische und Qualität setzen, kann es je nach Bestellung und Auslastung zu **etwas längeren Wartezeiten** kommen.

Wir danken für Ihr Verständnis – und versprechen: **Das Warten lohnt sich!**

Quality is our top priority in our kitchen. We place great emphasis on fresh, seasonal, local ingredients and prepare each dish with care and attention to detail.

Our dishes are freshly prepared to order – without any processed or pre-cooked ingredients. This means authentic flavor, honest cooking and a culinary experience you can taste.

We ask for your patience:

Because we focus on freshness and quality, waiting times may be slightly longer depending on orders and workload.

We thank you for your understanding – and promise: The wait is worth it!



Culinarium



Glutenfreie Küche



Vegane Küche

LEICHT & FEIN

Löffelweise Wohlgefühl – fein abgeschmeckt und saisonal inspiriert

Aufstrich der Woche:

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

Spread of the Week

Our kitchen team complements regional bread with a fine spread.

	CHF kl / gr small / large
Tagessuppe Ihre Bedienung teilt Ihnen gerne das aktuelle Angebot mit. <i>Soup of the day</i> <i>Ask your server for our daily soup</i>	8 / 12
Pastinaken-Cremésuppe mit Trüffelöl und Croûtons <i>Parsnip cream soup</i> <i>with truffle oil and croutons</i>	9 / 13
Winterlicher Blattsalat an Wurzelgemüse Dressing (auf Wunsch an französischem oder italienischem Dressing) <i>Winter leaf salad</i> <i>with root vegetable dressing</i> <i>(French or Italian dressing available on request)</i>	   7 / 10
Winterlicher gemischter Salat an Wurzelgemüse Dressing (auf Wunsch an französischem oder italienischem Dressing) <i>Winter mixed salad</i> <i>with root vegetable dressing</i> <i>(French or Italian dressing available on request)</i>	   9 / 13



Culinarium



Glutenfreie Küche



Vegane Küche

authentisch, regional und mit Liebe zubereitet.

		CHF
Probier-Teller mit Dreierlei von der Wildtrockenwurst  <i>Fleisch von uns, verarbeitet in der Metzgerei Rust Neu St. Johann</i> <i>Taster plate of 3 different venison dried sausages</i>	60g 90g	13 19
Hirschgeschnetzeltes an Waldpilzrahmsauce hausgemachte Spätzli – winterlichem Gemüse <i>Sliced venison in a mushroom cream sauce</i> <i>homemade spaetzle – winter vegetables</i>		42
Hirschragout französischer Art hausgemachte Spätzli – winterlichem Gemüse <i>Venison stew french style</i> <i>Homemade dumplings – winter vegetables</i>		41
Reh-Schnitzel im Pankomehl paniert Rösti-Kroketten – Kürbis-Sellerie Püree <i>Crispy panko-breaded deer schnitzel</i> <i>Eastern Swiss fries and seasonal winter vegetables</i>		43



Culinarium



Glutenfreie Küche



Vegane Küche

KLASSIKER & HÄUSLICH

Einfach so – vom Haus geliebt

CHF

Carpaccio vom Rind
mit Rucola und Sbrinz-Spähne

Beef carpaccio

with arugula and Sbrinz cheese shavings

18 / 26

Vitello Tonnato vom Kalbsnierstück
garniert mit Zwiebeln, Kapern und Rucola

Vitello Tonnato from Vealsteak

garnished with onions, capers, and arugula

16

Schweizer Rinds-Entrecôte mit Rotweinjus
Bratkartoffeln – saisonales Gemüse

Swiss beef entrecôte with red wine jus

Fried Potatoes – seasonal Vegetables



49

Weidekalbssteak mit Waldpilz-Kräuterrahmsauce
hausgemachten Spätzli – Bohnen mit Speck

Vealsteak with wild mushroom and herb cream sauce

Homemade dumplings – beans with bacon

48

Schweins-Cordon bleu in Panko Panade
gefüllt mit Landrauschschinken und Frauenpower Käse
Ostschweizer Pommes-Frites – saisonales Gemüse

Pork cordon bleu in panko breadcrumbs

Stuffed with smoked ham and Frauenpower cheese

French fries – seasonal vegetables

38



Culinarium



Glutenfreie Küche



Vegane Küche

GRÜN & GENUSSVOLL

Gerichte aus der Kraft der Natur – fein komponiert für bewussten Genuss.

		CHF
Randen-Falafeln mit Mandeljoghurt-Dip mit winterlichem Gemüse <i>Beetroot Falafel with almond yogurt dip served with seasonal winter vegetables</i>		29
Veganes Gemüse-Stroganoff im Wildreisring <i>Vegan vegetable stroganoff served in a wild rice ring</i>	 	30
Pappardelle mit Belperknolle an Waldpilz-Dörrtomaten-Rahmsauce <i>Pappardelle with Belperknolle cheese in a wild mushroom and tomato cream sauce</i>		29
Spinat-Serviettenknödel an Waldpilzrahmsauce Winterliches Gemüse <i>Spinach dumplings with wild mushroom cream sauce Winter vegetables</i>		31
Toggenburger Käsespätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus <i>Gratinated dumplings with cheese and roasted onions served with apple sauce</i>		22
Rösti nature mit Kartoffeln aus Sevelen, SG, auf Wunsch vegan <i>Rösti nature with potatoes from Sevelen, SG</i>	  	18
mit Raclettkäse <i>with raclette cheese</i>	 	22



Culinarium



Glutenfreie Küche



Vegane Küche

Leichter Genuss mit Charakter

CHF

Sautiertes Saiblingsfilet an Trüffelsauce

Wildreis - Kürbis-Sellerie Püree

Sautéed char with truffle sauce

rice - pumpkin and celery purée



38

Ostschweizer Pouletbrust

gefüllt mit Kräuterfrischkäse und getrocknete Tomaten

Gnocchi und winterliches Gemüse

Eastern Swiss Chicken Breast

filled with herb cream cheese and sun-dried tomatoes

Gnocchi and seasonal vegetables



41*

Kleine Köstlichkeiten

Manchmal ist weniger einfach mehr:

Neben unserer Hauptkarte haben wir auch eine kleine Auswahl an unkomplizierten Gerichten für Sie.

Sprechen Sie uns gerne an – unser Team zeigt Ihnen die Karte.

Small delicacies

Sometimes less is simply more:

In addition to our main menu, we also have a small selection of simple dishes for you.

Please feel free to ask us – our team will be happy to show you the menu.



Culinarium



Glutenfreie Küche



Vegane Küche

MENSCHEN & WERTE

Frisch – Regional – mit Liebe zubereitet



Die Alpenrose ist Culinarium-Mitglied. Mit dem Gütesiegel **Culinarium** bieten wir durch ProCert zertifizierte einheimische Spezialitäten und Produkte aus der Region an



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.

Schwein-, Kalb und Wildfleisch verwenden wir ausschliesslich aus der Schweiz. Einzelne Stücke vom Reh stammen aus Österreich.

Rind stammen aus Irland oder Australien kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein/ oder mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein.



Büffelfleisch stammt aus Italien.

Fische:

Lachs: Norwegen, Aquakultur, Gehege/Käfig
Zander: Asia/Europa/Russland, Wildfang
Egli: Deutschland, Wildfang
Saibling: Island, Aquakultur, Gehege/Käfig
Forellen: Schweiz, Zucht

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



Glutenfreie Küche



Vegane Küche

PEOPLE & VALUES

Fresh – Local – Lovingly Prepared



The Alpenrose is a Culinarium member. With the seal of approval Culinarium, we offer ProCert-certified local specialties and products from the region.



The Guild of Established Swiss Restaurateurs is a professional association of proven restaurateurs who are also the owners of a gastronomic business. The primary goal of the association is satisfied guests. That's why quality is a top priority at the Gilde: market-fresh products, creative cuisine, attentive service and a great ambience - that's what the Gilde establishments stand for.

*We use **pork, veal, game and poultry** exclusively from Switzerland. Individual cuts of venison come from Austria.*

Guinea fowl comes from France.

*Individual cuts of **beef** come from Ireland or Australia (may have been produced with hormonal growth enhancers or non-hormonal growth enhancers, such as antibiotics).*



***Buffalo** meat comes from Italy.*

***Fish:** Salmon: Norway, aquaculture, cage
Zander: Asia/Europe/Russia, wild-caught
Perch: Germany, wild catch
Char: Iceland, aquaculture, cage
Trout: Switzerland, farmed*

*All our **bread and baked goods** come from Switzerland, with the exception of those explicitly labeled otherwise.*

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



Culinarium



Glutenfreie Küche



Vegane Küche