

## SPRING 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 

glutenfree 

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.*

### *Green asparagus soup*

*A creamy, aromatic soup made with fresh asparagus, delicately finished with fine herbs – a springtime delight.*

Small 8.00

Large 12.00

Small 11.00

Large 14.00



CHF

## SPEISEKARTE FRÜHLING 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
<b>Tagessuppe</b>	Klein	8.00
Täglich frisch und saisonal zubereitet – bitte fragen Sie unser Team nach der heutigen Kreation.	Gross	12.00
<b>Grüne Spargelsuppe</b>	Klein	11.00
Cremig-aromatische Suppe aus frischen Spargeln, verfeinert mit leichten Kräutern – ein frühlingshafter Genuss.	Gross	14.00
		

## ARRIVE

---

### Starters & Small Dishes

---






		CHF
<b>Seasonal Leaf Salad</b>	Small	8.00
<i>Fresh seasonal leaf salads with a dressing of your choice: root vegetable 🌿, French or Italian 🌿.</i>	Large	10.00
	 	
<b>Mixed Salad</b>	Small	12.50
<i>A colourful selection of seasonal salads and crunchy vegetables with a dressing of your choice: root vegetable 🌿 French or Italian 🌿.</i>	Large	15.50
	 	
	 on request	
<b>Tasting Plate – Trio of Wild Dry Sausages</b>	60g	13.00
<i>Made from our own game meat and refined by Metzgerei Rust in Neu St. Johann. A flavourful selection of regional specialities.</i>	90g	19.00
<b>Asparagus Salad</b>		18.00
<i>Tender asparagus with colourful cherry tomatoes and mushrooms, lightly marinated in our homemade herb vinaigrette.</i>		
<b>Beef Tartar</b>	70g	25.00
<i>Finely chopped beef tartar served with crispy Brewbee chips, aromatic truffle mayonnaise and toasted bread.</i>	140g	39.00
	 on request	
<b>Wild Meets Whisky</b>		21.00
<i>Flavourful wild dry sausage refined with Macardo whisky, served with a 2 cl glass of Swiss Thurbon whisky – a bold pairing of regional game and fine Swiss whisky.</i>		

## ANKOMMEN

---

### Vorspeise und kleine Gerichte

---








		CHF
<b>Saisonaler Blattsalat</b>	Klein	8.00
Frische saisonale Blattsalate mit Dressing nach Wahl: Wurzelgemüse  - Französisch - Italienisch 	Gross	10.00
	 	
<b>Gemischter Salat</b>	Klein	12.50
Bunte, saisonale Salate mit knackigem Gemüse und Dressing nach Wahl: Wurzelgemüse  - Französisch - Italienisch 	Gross	15.50
		
	 auf Wunsch	
<b>Probier-Teller</b> – 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
<b>Spargelsalat</b>		18.00
Zarte Spargeln mit bunten Cherry-Tomaten und Champignons, leicht mariniert in unserer hausgemachten Kräuter-Vinaigrette.		
<b>Rindstatar</b>	70g	25.00
Fein geschnittenes Rindstatar, serviert mit knusprigen Brewbee-Chips, aromatischer Trüffel-Mayonnaise und frischem Toast.	140g	39.00
	 auf Wunsch	
<b>Wild (trifft) auf Whisky</b>		21.00
Aromatische Wildtrockenwurst, verfeinert mit Macardo-Whisky, serviert mit einem 2 cl Glas Swiss Thurbon Whisky – eine kraftvolle Verbindung aus regionalem Wild und edlem Schweizer Whisky.		

## MINDFUL

---

### Vegetarian & Vegan

---


	CHF
<p><b>Homemade ravioli filled with asparagus</b></p> <p><i>Homemade ravioli filled with tender asparagus, refined with aromatic dried tomatoes and Belper Knolle.</i></p>	32.00
<p><b>Beetroot Falafel Bowl</b></p> <p><i>Crispy beetroot falafel served with spring vegetables and a light plant-based yoghurt sauce.</i></p>	  29.00
<p><b>Rösti natur</b> on request <b>vegan</b> </p>	 18.00
<p><i>with pepper raclette cheese</i></p>	 +4.00
<p><i>with fried egg</i></p>	 +3.00
<p><i>with crispy bacon</i></p>	 +4.00
<p><b>Cheese Dumplings</b></p> <p><i>Homemade dumplings with creamy Swiss cheese and crispy fried onions. Served with homemade applesauce.</i></p>	22.00

## ACHTSAM

---

### Vegetarisch & Vegan

---

	CHF
<b>Ravioli gefüllt mit Spargeln</b>	32.00
Hausgemachte Ravioli, gefüllt mit zartem Spargel, veredelt mit aromatischen Dörrotomaten und Belper Knolle.	
<b>Randen-Falafel</b>	29.00
Knusprige Randen-Falafel, serviert mit frühlingshaftem Gemüse und einer leichten Mandel-Joghurtsauce.	
<b>Rösti nature</b> auf Wunsch vegan 	18.00
mit Pfeffer-Raclettekäse	+4.00
mit Bio-Spiegelei	+3.00
mit gebratenem Speck	+4.00
<b>Käsespätzli</b>	22.00
Hausgemachte Spätzli mit cremigem Schweizer Käse und knusprigen Röstzwiebeln. Dazu hausgemachtes Apfelmus	

## MOUNTAINS & VALLEYS

---

### Fish & Chicken

---



		CHF
<b><i>Pan-Fried Pike-perch fillet</i></b>		39.00
<i>Pan-fried Pike-perch fillet with a fine pimpinella-saffron sauce, served with rice and marinated cherry tomatoes.</i>		
<b><i>Eastern Swiss Chicken Breast</i></b>		32.00
<i>Tender chicken breast served with an aromatic Calvados-mustard sauce, homemade dumpling and seasonal vegetables.</i>		

## BERG & TAL

---

### Fisch & Geflügel

---





		CHF
<b>Gebratenes Zanderfilet</b>		39.00
Gebratenes Zanderfilet an feinem Pimpinellen-Safransauce, mit aromatischem Reis und marinierten Cherry-Tomaten.		
<b>Ostschweizer Pouletbrust</b>		32.00
Zart gegarte Pouletbrust an Calvados-Senfsauce mit hausgemachten Spätzli und saisonalem Gemüse.		

## MOUNTAINS & VALLEYS

---

### Meat

---

		CHF
<b>Pink Roasted deer Medallion</b>		49.00
<i>With a fine spring morel cream sauce, homemade dumpling and spring vegetables.</i>		
<b>Red Venison Curry</b>		37.00
<i>Tender slow-cooked venison in red curry with coconut milk, lemongrass and Thai basil. Served with aromatic rice.</i>		
<b>Pulled Venison Burger</b>		36.00
<i>Slow-braised venison, tenderly pulled and seasoned, served in a brioche bun with caramelised bacon with homemade BBQ sauce and classic coleslaw. Served with thick-cut Eastern Swiss fries.</i>		
<b>Pork Cordon Bleu</b>	 on request	38.00
<i>Crispy pork cordon bleu in a light panko crust, filled with wild boar ham and Swiss natural cheese. Served with Eastern Swiss fries and seasonal vegetables.</i>		
<b>Beef Steak</b>		48.00
<i>Beef Steak with Wild Garlic Vinaigrette Chimichurri Served with young new potatoes and asparagus.</i>		

## BERG & TAL

---

### Fleisch

---

		CHF
<b>Rehrücken-Medaillon</b>		49.00
Rosa gebratenes Rehrücken-Medaillon mit feiner Frühlings-Morchelrahmsauce, hausgemachten Spätzli und frühlingshaftem Gemüse.		
<b>Rotes Wildschwein-Curry</b>		37.00
Zart geschmortes Wildschwein in rotem Curry mit Kokosmilch, Zitronengras und thailändischem Basilikum. Dazu aromatischer Reis und Früchte-Kompott.		
<b>Pulled Hirsch-Burger</b>		36.00
Langsam geschmortes Hirschfleisch, saftig gezupft und aromatisch abgeschmeckt, serviert im Brioche-Bun mit karamellisiertem Speck, hausgemachter BBQ-Sauce und Coleslaw. Dazu reichen wir Ostschweizer Pommes frites.		
<b>Schweins-Cordon bleu</b>	 auf Wunsch	38.00
Knusprig paniertes Schweins-Cordon bleu in grobem Panko-Panade, gefüllt mit Wildschwein-Schinken und Schweizer Naturkäse. Dazu servieren wir Ostschweizer Pommes frites und saisonales Gemüse.		
<b>Weidekalbsteak</b>		48.00
Zart gebratenes Weidekalbsteak mit Café de Paris, jungen neuen Kartoffeln und feinen Spargeln.		

## 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

- Salmon: **Norway**, aquaculture (net pen/cage)
- Pike-perch: **Asia/Europe/Russia**, wild-caught
- Perch: **Germany**, wild-caught
- Char: **Iceland**, aquaculture (net pen/cage)
- Trout: **Switzerland**, farmed

#### 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)
- Büffel Fleisch: ausschliesslich aus der Schweiz

#### Fisch

- Lachs: Norwegen, Aquakultur (Gehege/Käfig)
- Zander: Asien/Europa/Russland, Wildfang
- Egli: Deutschland, Wildfang
- Saibling: Island, Aquakultur (Gehege/Käfig)
- Forellen: Schweiz, Zucht

#### Brot & Backwaren

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