



SOMMER MENÜ 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 staff.

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.

		CHF
<i>Soup of the Day</i>	Small	8.00
<i>Freshly prepared every day – please ask our team about today's creation.</i>	Large	12.00
<i>Chilled gazpacho</i>	Small	9.00
<i>of tomatoes, cucumber and bell peppers with garden herb oil and crispy Parisette</i>	Large	14.00
		
<u><i>Optionally</i></u> <i>Burrata from büffelbill</i>		+ 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.

Allergie

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

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

		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: root vegetable 🌿, French or Italian 🌿 or Seasonal dressing</i>	Large	10.00
	👑 🚫	
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	
Caesar Salad "Alpenrose"	👑	14.50
<i>with crispy bacon, mountain cheese, herb croutons and organic egg from Alt St. Johann</i>	🚫 on request	
<i>with chicken breast</i>		+14.00
<i>with Shrimp (3 pieces)</i>		+ 15.00
Homemade Boiled Beef Salad		19.00
<i>Tender boiled beef, finely sliced and served with a light horseradish foam. Garnished with crisp green salad and 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 Rust in Neu St. Johann. A flavourful selection of regional specialities.</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		
Saisonaes 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	
Saisonaes Dressing 		
Caesar-Salat "Alpenrose"		14.50
mit knusprigem Speck, Bergkäse, Kräuter-Croûtons und Bio-Ei aus Alt St. Johann	 auf Wunsch	
mit Pouletbrust		+ 14.00
mit Crevetten (3 Stück)		+ 15.00
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 frischem Chili, roten Zwiebeln und Kapern. Dazu reichen wir knusprig gerösteten Toast.	140g	39.00
	 auf Wunsch	

MINDFUL

Vegetarian & Vegan

	CHF
Tagliatelle with basil pesto <i>cherry tomatoes, burrata from "Büffel Bill" and toasted pine nuts</i>	29.00
Red lentil curry <i>with seasonal vegetables, basmati rice and fresh garden herbs</i>	  26.00
Fitness plate with beetroot falafel <i>with a light almond-yogurt sauce</i>	  29.00
Rösti nature on request vegan 	 18.00
<i>with cheese</i>	 +4.00
<i>with fried egg</i>	 +3.00
<i>with crispy bacon</i>	 +4.00
Cheese Dumplings Homemade dumplings with creamy Swiss cheese and crispy fried onions. Served with homemade applesauce.	22.00

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

whitefish fillets pan-fried in sage butter



36.50

with toasted almonds, young rosemary potatoes and seasonal vegetables

Pan-fried Troutfillet from the Zurich Oberland



44.00

with lemon olive oil
on fresh spinach and rice

Swiss chicken breast



32.00

in a whisky herb sauce with rosemary potatoes and seasonal vegetables

Fitness plate with chicken breast grilled chicken breast

31.00

crispy beetroot falafel with a light almond yogurt sauce
and a dressing of your choice

BERG & TAL

Fisch & Geflügel

		CHF
Felchenfilet in Salbeibutter gebraten		36.50
mit gerösteten Mandeln, jungen Rosmarinkartoffeln und sommerlichem Gemüse		
Gebratenes Forellenfilet aus dem Zürcher Oberland		44.00
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 Café de Paris Butter 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 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**

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

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.