

KULINARISCH UND FESTLICH

Stump's Alpenrose - einfach - genussvoll - persönlich

Dienstag, 24. Dezember 2024
Ab 18.00 Uhr

Fondue Chinoise à discretion

am Festtisch im hell leuchtenden Zauberwald

Willkommensapéro zum Mitnehmen um den Laternliweg oder auf der Terrasse

Anschliessend 3-Gang Menü mit Fondue Chinoise

Pro erwachsene Person inkl. Apéro: CHF 85.00 /
alternativ bieten wir ein reduziertes à la carte-Angebot an.

Mittwoch, 25. Dezember 2024
Ab 18.00 Uhr

American Buffet

Traditionelle amerikanische Weihnachten - bei uns mit Turkey - Spare-Ribs und Tomahawk-Steak.

Pro erwachsene Person: CHF 77.00

Samstag, 28. Dezember 2024
Ab: 18.30 Uhr

Toggenburger Buffet

mit «Churfirste Gruess»

In 4-Gängen geniessen Sie unser Toggenburger Buffet.

Pro erwachsene Person: CHF 73.00

Dienstag, 31. Dezember 2024
Ab: 18.30 Uhr

Silvester Gala-Dinner

Unter dem Motto «BERGWELTEN» können Sie bei uns das Jahr gemütlich ausklingen lassen.

Um 18.30 Uhr geniessen Sie einen Apéro anschliessend verwöhnen wir Sie kulinarisch in 7-Gängen und um Mitternacht stossen wir gemeinsam auf der Terrasse auf das neue Jahr an.

Der Dresscode auf Wunsch in der Farbe EISBLAU.

Für die Kinder bieten wir eine betreute Kinder-Silvester-Party. Wir spielen, basteln, essen und feiern zusammen mit den Kindern in einem separaten Raum. Den Jahreswechsellern feiern sie dann zusammen mit den Eltern.

Pro erwachsene Person: CHF 145.00 (inkl. Apéro, Menü, musikalische Unterhaltung, 1 Glas Champagner um Mitternacht)

Wir freuen uns auf Ihre Reservation!

Weitere Informationen finden Sie unter stumps-alpenrose.ch



Culinarium



Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche

DAS DRUMHERUM

zeitaktuell - wir sind - dabei

Schaumwein / Weisswein/ Rotwein

Gebiet	Wein / Produzent		Jg.	Liter	CHF
Schaumwein Italien Valdobbiadene	Cupli ‚Prosecco‘ Le Contesse Spumante BIO			0.1	8.60
	Prosecco Le Contesse Spumante BIO Le Contesse, Valdobbiadene Glera / Tankgärverfahren			0.75	54.00
Weiss Österreich Wachau	Liebedich Grüner Veltliner		22	0.1	8.60
	Veyder-Malberg, Spitz Grüner Veltliner / Stahltank			0.75	54.00
Rot Italien Umbrien	Ciliegiolo			0.1	8.50
	Fontesecca, Citta della Pieve Ciliegiolo / Holzfass		19	0.75	54.00



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.



Schweinefleisch und Geflügel verwenden wir ausschliesslich aus der Schweiz. Einzelne Stücke vom Rind stammen aus Irland und Reh aus Österreich. Büffel Fleisch stammt aus Italien.

Die Salzwasserrische stammen aus internationalen Gewässern, Süsswasserrische 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 der Woche:

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

Klar und Cremig

CHF

Tagessuppe

Ihre Bedienung teilt Ihnen gerne das aktuelle Angebot mit.

8 / 12

Marronicrèmesuppe mit karamellisierten Birnen



8 / 12

Salate und Vorspeisen

Winterliches Blattsalatbouquet

an Wurzelgemüse Dressing

(auf Wunsch an französischem oder italienischem Dressing)



7 / 10

Bunt gemischte Gemüse- und Blattsalate

an Wurzelgemüse Dressing

(auf Wunsch an französischem oder italienischem Dressing)



9 / 13

Chicorée- und Federkohlsalat an Granatapfel-Dressing

mit Grapefruit, gerösteten Kernen

8 / 13

Probier-Teller mit Dreierlei von der Wildtrockenwurst

Fleisch von uns, verarbeitet in der Metzgerei Rust Neu St. Johann



60 Gramm

13

90 Gramm

19



Culinarium



Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche

VEGETARISCH BIS VEGAN

Die Seite **ohne Fleisch -
phantasievoll bekömmlich**

	CHF
Randen-Nuss Bällchen mit Hokkaido-Kürbis Dip mit winterlicher Gemüse garnitur	31
Buntes Potpourri aus der ayurvedischen Küche Kürbissuppe mit Hokkaido-Kürbis Dip Khichari-Basmatireis mit Mungobohnen und winterlichem Gemüse Potato-Rasa-Kartoffeln mit Tomatenwürfel Pflaumen Chutney Mangopickle Karottenhalwa	38
Winter-Gersotto mit Steinpilzen, Maroni und Datteln	31
Pikantes Tofu-Kartoffel-Gemüse Gulasch im Basmati-Reisring	33
Käsespätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus	21
Rösti mit Kartoffeln aus Sevelen, SG	
Nature auf Wunsch vegan 	17
mit Bio-Spiegelei	19
mit Raclette-Chili-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
Reh-Geschnetzeltes an Waldpilzrahmsauce Beilage nach Wahl		43
Medaillons vom Hirsch Sauce und Beilage nach Wahl	 	49
Trio von Wild mit Reh-, Hirsch und Steinbockschnitzel Sauce und Beilage nach Wahl	 	47
Steinbockpfeffer im Haus gebeizt mit Speck und Croûtons Beilage nach Wahl		38

Die Gerichte servieren wir mit





Rotkraut, Rosenkohl, karamellisierten Maroni, Apfel gefüllt mit Preiselbeeren

Beilagen und Sauce wählen Sie selbst

 Teigwaren -   Rösti -  Ostschweizer Pommes Frites
 Reis -  hausgemachte Spätzli

Steinpilzrahmsauce -   Marsala-Jus - Pilzrahmsauce

  Zwiebelsauce -  Café de Paris

Forelle blau – ganz mit Gemüse aus dem Sud und klare Butter Beilage nach Wahl	 	36
Forelle gebraten - ganz mit Zwiebeln und frischen Kräutern Beilage nach Wahl		36
Sautiertes Wolfsbarschfilet an Krustentiersauce mit winterlicher Gemüse garnitur Beilage nach Wahl		37



Culinarium





Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche

FLEISCH BEI STUMP'S

Aus **nachhaltiger** Viehhaltung

	CHF
Jungrind-Tatar 80g / 150g pro Person von Hand geschnitten und am Tisch zubereitet mit Toast und Butter	30 / 47
Jungrind-Geschnetzeltes mit Waldpilzrahmsauce mit Beilage nach Wahl	44
Schweinssteak mit Pfefferkruste Beilage und Sauce nach Wahl	37
Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Ostschweizer Trutenbrustschinken und Käse «Rote Hexe» Beilage und Sauce nach Wahl	35
Ostschweizer Pouletbrust verarbeitet durch die frifag AG Märwil Beilage und Sauce nach Wahl	  36
Medaillon vom Rindsfilet 175 Gramm Beilage und Sauce nach Wahl	 50




mit winterlicher Gemüse garnitur

Beilagen und Sauce wählen Sie selbst

 Teigwaren -   Rösti -  Ostschweizer Pommes Frites

 Reis -  hausgemachte Spätzli

Steinpilzrahmsauce -   Marsala-Jus - Pilzrahmsauce

  Zwiebelsauce -  Café de Paris



STUMP'S BURGER

Gestalte den Burger

Klassisch, Wild oder Vegi	CHF
mit Käse, Zwiebeln in Sojasauce, Gurken, Salat, Tomaten und Cocktailsauce	
Alpenrose-Burger (Rindfleisch mit ca. ¼ Teil Schweinefleisch)	31
Büffel-Burger (Fleisch von Büffel Bill, mit ca. ¼ Teil Schweinefleisch)	32
Wild-Burger (Hirschfleisch mit ca. 1/3 Teil Schweinefleisch)	 31
Randen-Erbsen Burger mit veganem Käse	31

Brot aus der Region

«Toggiburger-Brot» mit Weizen aus dem Toggenburg (Bäckerei Ziehler)

«Schlumbergerli» (Bäckerei Ziehler)

Optional:

Barbeque-Sauce und gebratenem Speck +3

Bio-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
	<u>Bäckerei Ziehler</u> Stein	Mandel- und Nussgipfel Brot, Toast, Burger-Brötchen, Fruchtfladen
	<u>Toggenburger Brothandwerk</u> Neu St. Johann	Brot und diverse Gebäcke
	<u>Schenks Manufaktur</u>	Spezialbrot je nach Saison
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