

KULINARISCH & ERLEBNISREICH

Stump's Alpenrose – einfach – genussvoll – persönlich

Donnerstag, 25. Dezember

American Buffet – Ein kulinarischer Trip in die USA

Freuen Sie sich auf herzhafte Klassiker und moderne Kreationen, die Sie kulinarisch direkt in die USA entführen. Unser American Buffet bietet für jeden Geschmack das Richtige. Kommen Sie vorbei, lehnen Sie sich zurück und geniessen Sie einen Abend voller amerikanischer Vielfalt und Genussmomente.

CHF 88 pro Person

10.-31. Januar 2026

Veganuary – mit Gastkoch Christian Smoger

Christian Smoger wird wieder bei uns zu Gast sein und Sie mit einer Vielzahl vegetarisch/veganer Köstlichkeiten überraschen und verwöhnen. Lassen Sie sich nicht nur kulinarisch – Tauchen Sie ein in ein Erlebnis, das Körper, Geist und Seele belebt – Genuss pur in jedem Moment.

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

Thursday, December 25th

American Buffet – A Culinary Trip to the USA

Look forward to hearty classics and modern creations that will take you straight to the USA. Our American Buffet offers something for every taste. Come by, sit back, and enjoy an evening full of American variety and delightful moments.

CHF 88 per Person

January 10–31, 2026

Veganuary – with Guest Chef Christian Smoger

Christian Smoger will once again be our guest, surprising and spoiling you with a variety of vegetarian and vegan delicacies. Let yourself be inspired – immerse yourself in an experience that revitalizes body, mind, and soul – pure enjoyment in every moment.

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

FESTTAGS-KARTE

Wir wünschen genussvolle Festtage

CHF

In Gin gebeizter Lachstatar 14 / 19
mit Meerrettichschaum, Toast, Salatblume

Gin-cured Salmon Tartare
with horseradish foam, toast, and a salad blossom

Vitello Tonnato vom Kalbsnierstuck 16
garniert mit Zwiebeln, Kapern und Rucola

Vitello Tonnato from Vealsteak
garnished with onions, capers, and arugula

Hirsch-Medaillon 42
Feigenjus
Rösti-Kroketten – Kürbis-Sellerie Püree
Saddle of Venison Medallion
fig jus
potato rösti croquettes – pumpkin-celery purée

Rindsfilet-Steak mit Rotweinjus 55
Bratkartoffeln – saisonales Gemüse
Beef fillet steak with red wine jus
Fried Potatoes – seasonal Vegetables

Schweinsfilet-Medaillon mit Waldpilz-Kräuterrahmsauce 38
hausgemachten Spätzli – Bohnen mit Speck
Pork fillet medallion with wild mushroom and herb cream sauce
Homemade dumplings – beans with bacon

Spinat-Serviettenknödel an Waldpilzrahmsauce 31
Winterliches Gemüse
Spinach dumplings with wild mushroom cream sauce
Winter vegetables



Culinarium



Glutenfreie Küche



Vegane Küche

KLAR & CREMIG

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

8 / 12

Ihre Bedienung teilt Ihnen gerne das aktuelle Angebot mit.

Soup of the day

Ask your server for our daily soup

Pastinaken-Cremesuppe

9 / 13

mit Trüffelöl und Croûtons

Parsnip cream soup

with truffle oil and croutons

Winterlicher Blattsalat



7 / 10

an Wurzelgemüse Dressing

(auf Wunsch an französischem oder italienischem Dressing)

Winter leaf salad

with root vegetable dressing

(French or Italian dressing available on request)

Winterlicher gemischter Salat



9 / 13

an Wurzelgemüse Dressing

(auf Wunsch an französischem oder italienischem Dressing)

Winter mixed salad

with root vegetable dressing

(French or Italian dressing available on request)



Culinarium



Glutenfreie Küche



Vegane Küche

KLASSIKER & HÄUSLICH

Einfach so – vom Haus geliebt

		CHF
Probier-Teller mit Dreierlei von der Wildtrockenwurst 	60g	13
<i>Fleisch von uns, verarbeitet in der Metzgerei Rust Neu St. Johann</i>	90g	19
<i>Taster plate of 3 different venison dried sausages</i>		
Duett von Wildschwein- und Steinbockschnitzel mit Feigenjus 	46*	
<i>hausgemachte Spätzli – winterlichem Gemüse</i>		
<i>Duet of wild boar and ibex schnitzel with fig jus</i>		
<i>Homemade dumplings – winter vegetables</i>		
Rehgulasch ungarischer Art 	38	
<i>hausgemachte Spätzli – winterlichem Gemüse</i>		
<i>Hungarian-style venison goulash</i>		
<i>Homemade dumplings – winter vegetables</i>		
Schweins-Cordon bleu in Panko Panade 	38	
<i>gefüllt mit Landrauchschinken und Frauenpower Käse</i>		
<i>Ostschweizer Pommes-Frites – saisonales Gemüse</i>		
<i>Pork cordon bleu in panko breadcrumbs</i>		
<i>Stuffed with smoked ham and Frauenpower cheese</i>		
<i>French fries – seasonal vegetables</i>		



Culinarium



Glutenfreie Küche



Vegane Küche

GRÜN & GENUSSVOLL

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

CHF

**Rotkraut-Steak mit Mandeljoghurt-Dip mit Kräutern
mit Kürbis-Sellerie Püree – Bratkartoffeln**
*Red cabbage steak with almond yogurt dip with herbs
with pumpkin and celery purée – fried potatoes*



28

**Pappardelle mit Belperknolle
an Waldpilz-Dörrtomaten-Rahmsauce**
*Pappardelle with Belperknolle cheese
in a wild mushroom and tomato cream sauce*

29

**Toggenburger Käsespätzli
mit Röstzwiebeln und Apfelmus**
*Gratinated dumplings with cheese and roasted onions
served with apple sauce*



22

Rösti mit Kartoffeln aus Sevelen, SG
Rösti with potatoes from Sevelen, SG

Nature auf Wunsch vegan 



18

mit Raclettkäse
with raclette cheese



22



Culinarium



Glutenfreie Küche



Vegane Küche

SCHUPPEN & GEFLÜGEL

Leichter Genuss mit Charakter

CHF

Sautierter Saibling an Trüffelsauce



38

Wildreis - Kürbis-Sellerie Püree

Sautéed char with truffle sauce

rice - pumpkin and celery purée

Ostschweizer Pouletbrust



41*

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



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 Gastronominen 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