

# KLANGHAUS UND KLANGCAMPUS!

---

KLANGWELT - KLANGHAUS - KLANGCAMPUS

---

## Das Klanghaus

Mit dem „JA“ der St. Galler Bevölkerung wird das Klanghaus am Schwendisee gebaut und 2024 eröffnet. Von der ‚Meili & Peter Architekten AG‘ mit Holz aus dem Toggenburg gebaut, entsteht ein begehrtes Instrument und eine absolute Weltneuheit.



## Der Klangcampus

Mit dem Klanghaus entsteht der Klangcampus, in dem durch Bündelung und Vernetzung sämtlicher verfügbaren Angebote alles aus einer Hand buchbar wird: Der Klang mit seinen vielfältigen Aspekten als Erlebnis oder Erfahrung. Angebote aus Gastronomie und Landwirtschaft mit ihren Produkten. Behandlungen und Gesundheitsangebote – alles aus einer Hand, kompetent und professionell, für jedes Interesse einfach zugänglich.

**Beteiligte:** Der Kanton St. Gallen, die Gemeinde Wildhaus-Alt St. Johann, Klangwelt Toggenburg, Bergbahnen, Unterkunftsbetriebe, Restaurants und Bauernbetriebe bilden als Partner den Klangcampus.

**Retreat:** Der Klangcampus wird durch ein Retreat erweitert, einem Ort der Ruhe und Erholung, wo Gäste Rückzug vom Alltag und Zugang zur Natur sowie in absoluter Freiwilligkeit auch eine ganzheitliche Gesundheitsumgebung finden.

**Finanzierung:** Das gesellschaftsrelevante Projekt wird nicht nur aus gängigen Quellen, sondern auch durch private Förderung durch Mäzene oder Stiftungen sichergestellt. \*

Wir freuen uns auf die Chance und die mit der Umsetzung verbundenen Herausforderungen.

Roland Stump und Ihr A-Team

*\* Jegliche Unterstützung ist willkommen. Für weitere Fragen steht Ihnen Roland Stump jederzeit zur Verfügung. Verlangen sie nach ihm oder melden Sie sich unter: [roland.stump@stumps-alpenrose.ch](mailto:roland.stump@stumps-alpenrose.ch)*

# DAS ÜBERRASCHENDE

Das **Drumherum:**  
zeitaktuell - kreativ - gaumenfreudig

## Brot der Woche

Aus aktuellem Anlass servieren wir eine Auswahl an hausgebackenem Kleinbrot

## Aufstrich der Woche

Frischkäse mit Oregano und Thymian

## Amuse-Bouche

Vor dem Abendessen überraschen wir Sie mit einer Kleinigkeit, kreativ und zeitaktuell für Sie zusammengestellt – lassen Sie sich überraschen!

## Apero der Woche

Unser Service Team verrät Ihnen gerne mehr!

## Schaumwein / Weisswein / Rotwein

Gebiet	Wein / Produzent	Jg.	Liter	CHF
Italien	Zelia Brut Spumante Rosé brut		0.1	8.90
Toscana/ Umbria	Riccardo Olivi, Le Buche Syrah		0.75	56.00
Italien	Coreno	18	0.1	8.20
Toscana	Le Buche, Cantini Olivi, Sarteano Verdicchio, Viognier, Sauvignon Blanc Teilweise Barrique		0.75	52.00
Italien	Chianti Superiore Le Buche	15	0.1	8.90
Toscana/ Umbria	Riccardo Olivi Le Buche, Sarteano 90% Sangiovese, 10% Merlot/ 5 Monate Barrique		0.75	56.00



Culinarium



Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche

# DIESE WOCHEN AKTUELL

## Woche für Woche

frisch vom Markt und aus der Region:

	CHF
<b>Tagessuppe</b> Ihre Bedienung teilt Ihnen gerne das aktuelle Angebot mit.	8 / 12
<b>Klare Fischnuppe</b> mit Gemüsestreifen und Safranfäden	8 / 12
<b>Sommerliches Blattsalatbouquet</b> an Wurzelgemüse-Dressing  (auf Wunsch an französischem, italienischem oder Haus-Dressing)	 6 / 9
<b>Bunt gemischte Gemüse- und Blattsalate</b> an Wurzelgemüse-Dressing  (auf Wunsch an französischem, italienischem oder Haus-Dressing)	8 / 11
<b>Marinierte Zucchini</b> mit Hüttenkäse und Gartenkresse	12 / 17
<b>Streifen vom Eisbergsalat</b> mit gerösteten Kernen und Nüssen an Wurzelgemüse-Dressing	  9 / 14
<b>Fitness-Teller mit</b> an Wurzelgemüse-Dressing  (auf Wunsch an französischem, italienischem oder Haus-Dressing)	
<b>Reh-Schnitzel</b> und Café de Paris	38
<b>Mariniertem Tofu Schnitzel</b> und Süss-Sauer-Sauce	 34
<b>Pouletbrust</b> an BBQ-Sauce	28
<b>Olma-Bratwurst</b> mit Zwiebelsauce und Ost-Schweizer Pommes	 20



Culinarium



Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche

# VEGETARISCH BIS VEGAN

Die Seite **ohne Fleisch** -  
**phantasievoll bekömmlich**

		CHF
Zweifarbiger Linsensalat mit Nektarinen, Tofu, Balsamico und Gartenkresse		8 / 13
Teigtaschen gefüllt mit Kartoffel-Kichererbsen Püree	 	
mit kalter Tomaten-Knoblauch Sauce		
mit sommerlicher Gemüse garnitur		29
mit bunt gemischtem Salat		29
Spaghetti mit Limetten-Kokosmilchsauce, garniert mit Broccoli	 	19/25
«Moussaka» mit Aubergine, Süsskartoffeln und Tomaten an Cashewkern-Sauce		29
Käsespätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus		20
 Rösti nature	 	16
 mit sommerlicher Gemüse garnitur	 	20
 mit Chili-Raclette-Käse gratiniert		20



Culinarium



Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche

# WILD UND NATÜRLICH

**Wild-** vor Ort zerwirkt aus **Alpstein** und **befreundeten Jagdgebieten:**

			CHF
<b><u>Zum Einstieg:</u></b>			
⊗ Probier-Teller mit Dreierlei von der Wildtrockenwurst	60 Gramm	👑	12
	90 Gramm	👑	19

## **Hauptgerichte:**

Reh-Geschnetzeltes an Champignonrahmsauce			43
⊗ Reh-Nüsschen am Stück gebraten ab 2 Personen			46
⊗ Medaillons vom Rehrücken			48
⊗ Rehschnitzel			43
Geschmorte Würfel vom Reh mit Speck und Croûtons garniert			36
⊗ ohne Croûtons			
⊗ Wildwurst aus der Produktion der Metzgerei Rust mit Wildfleisch von uns		👑	24

Die Gerichte servieren wir **mit saisonaler Gemüse garnitur**

Wild-Burger (ca. 1/3 Teil Schweinefleisch)		👑	31
serviert im Schlumbergerli oder Kurkuma-Thymian Semmel aus unserer Hausbäckerei, dazu Cocktailsauce			
auf Wunsch mit Käse und gebratenem Speck			+3

**Beilagen und Sauce** wählen Sie selbst:

👑 Teigwaren - ⊗ 👑 Rösti - 👑 Ostschweizer Pommes Frites  
⊗ Reis - ⊗ 👑 Salzkartoffeln - 👑 Spätzli  
Champignonrahmsauce - Kräuterrahmsauce - 👑 ⊗ Löwenzahnhonig-Jus  
👑 ⊗ Zwiebelsauce - ⊗ Café de Paris



# FLEISCH BEI STUMP'S

aus nachhaltiger Viehhaltung:

	CHF
Jungrind-Geschnetzeltes mit Champignonrahmsauce	44
Schweins-Rahmschnitzel an Waldpilzrahmsauce mit Ananas	29
Schweins-Cordon bleu mit Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl mit Salatgarnitur	34 28
Tournedos vom Rindsfilet 175 Gramm 	50
Alpenrose-Burger (ca. 1/4 Teil Schweinefleisch) serviert im Schlumbergerli oder Kurkuma-Thymian Semmel aus unserer Hausbäckerei, dazu Cocktailsauce auf Wunsch mit Barbecue-Sauce und gebratenem Speck	31 +3

Die Gerichte servieren wir mit saisonaler Gemüse garnitur

Beilagen und Sauce wählen Sie selbst:

 Teigwaren -   Rösti -  Ostschweizer Pommes Frites  
 Reis -   Salzkartoffeln -  Spätzli

Champignonrahmsauce - Kräuterrahmsauce -   Löwenzahnhonig-Jus  
  Zwiebelsauce -  Café de Paris



Culinarium



Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche

# MIT SCHUPPEN & FEDERN

**Altoggenburger Forellen** aus Othmar Rüthemanns Forellenzucht,  
gehalten in unserem Fischbecken:

	CHF
<b>Forelle blau</b> *	32
mit Gemüse aus dem Sud und klarer Butter	
<b>Forelle gebraten</b> *	32
mit Zwiebeln und frischen Kräutern	
<i>* Aufgrund Covid-19 ist filetieren am Tisch nicht möglich</i>	
<b>Pochiertes Forellenfilet</b> an Schnittlauchrahmsauce	34
mit sommerlicher Gemüse garnitur	

## Geflügel von Ostschweizer Bauernhöfen verarbeitet durch die frifag ag Märwil:

<b>Pouletbrüstchen</b> an Löwenzahnhonig-Jus	34
mit sommerlicher Gemüse garnitur	

**Beilagen** wählen Sie selbst:

 Teigwaren -   Rösti -  Ostschweizer Pommes Frites  
 Reis -   Salzkartoffeln -  Spätzli



# STUMP'S ALPENROSE

## Kochen mit Liebe – Essen mit Leidenschaft

Erstklassige Zutaten sind das Geheimnis jeder guten Küche. Daraus machen wir kein Geheimnis. Wir kaufen bei lokalen Bauern im Toggenburg und dem Rheintal die beste Qualität ein und kochen ausschliesslich mit frischen Zutaten aus der Region. Früchte und Gemüse machen wir selber ein, wie zu Grossmutter's Zeiten.

### Das Alpenrosen-Plus:

Freie Wahl der Beilagen bei allen Gerichten.

Kleine Portionen bei allen Menus.

Falls Sie sich ein Gericht teilen möchten, kostet das zweite Gedeck zusätzlich CHF 8.00.

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



Die **ChäasWelt Toggenburg** steht für innovative Betriebe und authentische Produkte, ob Fleisch, Fisch, Brot, Bier oder Schokoladenwaffeln. Hier treffen sich die kulinarischen Schätze des Toggenburgs.



Wir orientieren uns an den Grundsätzen der Ernährungslehre und verwenden in unserer Küche weder Haltbarkeitsstoffe, noch Konservierungsmittel oder künstliche Geschmacksstoffe.

"Unser täglich Brot gib uns heute" - früher galt das lebenserhaltende Brot als heilig. Heute werden 60 Prozent aller Brote in Grossbäckereien gebacken, nicht aber bei uns. Wir legen Wert auf **selbst-gemachtes Brot**. Alle unsere genussvollen Backwaren werden von Bruno Schönenberger mit Leidenschaft und Können in unserer Hausbäckerei hergestellt.

Das **Jungrind** stammt aus der Mutterkuhhaltung. Die Fütterung besteht auf Raufutterbasis und der Einsatz von wachstumsfördernden Zusatzstoffen, tierischem Eiweiss oder Fett, Soja und gentechnisch veränderten Futtermitteln ist verboten. Durch diese Fütterung entwickeln die Tiere ein erstklassiges Gourmetfleisch. Die Kälber werden im Alter von 10 bis 12 Monaten geschlachtet und durften das Leben stets bei der Mutter in der Freilandhaltung mit Weide, Alpung und Winterauslauf geniessen. Durch den Bezug über die Metzgerei Rust in Neu St. Johann sind kurze Verkehrswege, stressfreie Transporte und einheimisches Fleisch garantiert.

Schweinefleisch und Geflügel verwenden wir ausschliesslich aus der Schweiz. Einzelne Stücke vom Rind stammen aus Neuseeland. Die Salzwasserfische stammen aus internationalen Gewässern, Süsswasserfische aus Schweizer Seen und Flüssen.

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



Culinarium



Auf Wunsch Glutenfreie Küche



Vegane Küche