

**Wir heissen Sie
herzlich willkommen**

**Schön, dass Sie
bei uns sind**

Geniessen Sie unsere Köstlichkeiten aus der Küche und
lassen Sie sich von unserem vielfältigen Weinangebot und edlen Destillaten
verführen

Neben bekannten und traditionellen Gerichten finden Sie eine grosse Auswahl
an Bündner Spezialitäten

Wussten Sie,
dass wir **Capuns-Weltmeister** sind?

Zudem finden Sie bei uns die grösste Whiskyauswahl in der Surselva

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und fröhliche Stunden im ALPSU

Annalisa, Danilo, Familie Sialm
und das ganze Team

„Bündner Menu“

ab 2 Personen

Salatvariation mit Bündnerfleischstreifen und Bergkäse an einer
feinen Gemüsevinaigrette

Capuns „Alpsu“

Forellenfilet im Kartoffelmantel
Sämiger Blattspinat

Lammentrecôte nach Art des Hauses
Quarkbizochels und Gemüse

Nusstorte „Goldmedaille“ von der Bäckerei Goldmann
garniert mit Vanille-Eis und Rahm

oder

Bergkäse von den Disentiser-Bauern

pro Person 63.95



Beliebtes und Knackiges zu Beginn

Capuns Grischuns (unsere Hausspezialität) als Vorspeise mit Butter und Käse gratiniert	Fr. 14.95
Schnecken im Pfännli (6 Stück) mit hausgemachter Kräuterbutter	Fr. 13.95
Luftgetrocknete Hüppli aus Segnas Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz und Speck	Fr. 12.95
Lachs-Tartar mit Meerrettichschaum und einem Bouquet von buntem Blattsalat	Fr. 15.95
Carpaccio vom Angus-Beef mariniert mit Basilikumöl, bestreut mit Sbrinzflocken	Fr. 18.95
Salatvariation mit Bündnerfleischstreifen und Geisskäse an einer feinen Gemüsevinaigrette	Fr. 14.95
Gemischter Salat	Fr. 8.95
Grüner Salat	Fr. 7.95
Wintersalat mit Bündner-Salsiz, Baumnüsse, Sonnenblumen- und Kürbiskernen, gedörrte Apfelschnitze und Alpkäse	Fr. 15.95
Nüsslisalat mit gebratenem Speck und gehacktem Ei	Fr. 11.95

Aus dem Suppentopf

Bergheusuppe vom Mises Uldauna mit Blumenblüten und Rahm garniert	Fr. 8.95
Traditionelle Bündner Gerstensuppe	Fr. 8.95
Thai Currycrèmesuppe verfeinert mit Kokosnussmilch und einer gebratenen Riesencrevette	Fr. 11.95

Unsere Salatsauce oder unsere Suppen auch zu Hause geniessen
1/2lt Salatsauce sFr. 6.50
500 gr. Suppe sFr. 7.50



Unsere Bündnerspezialitäten

Capuns Grischuns (unsere Hausspezialität) mit Butter und Käse gratiniert	Fr. 24.95
Gemüse-Capuns in Rahm gekocht mit Butter und Käse gratiniert	Fr. 24.95
Bizochels dalla Casa (Käsespätzli) mit hausgemachtem Apfelmus	Fr. 19.95
Spinatbizochels mit Käse, Zwiebelringen und Alpenbutter überbacken	Fr. 19.95
Buchweizenbizochels mit Gemüseallerlei an Salbeibutter	Fr. 19.95
Bizochels da tat , Salsiz, Landjäger, Speck, verschiedene Kräuter Rohschinken chips, gratiniert mit Butter und Käse	Fr. 20.95
Maluns (Gebratene Kartoffelribbel) mit Apfelmus und Bergkäse	Fr. 19.95
Disentiserplatte Bündnerfleisch, Rohschinken, Andutgel, Speck, Bergkäse und eine Portion Rösti	Fr. 25.95
Neu, neu, neu..... Glutenfreie Capuns und Bizochels	

Was sind Capuns?

Capuns ist der Name eines traditionellen Gerichtes des Kantons Graubünden. Es handelt sich um in Mangoldblätter, gewickelter Spätzleteig, der mit Kräutern, Hauswurst, Rohschinken, Speck und Bündnerfleisch, alles sehr klein geschnitten, vermengt ist. Capuns werden in einer Kraftbrühe gekocht mit Bergkäse und Butter überbacken.

Ein Versuch lohnt sich!

Wir sind die Capuns-Weltmeister

Die Chefin empfiehlt

Chateaubriand (ab 2 Personen) 400 gr. vom Swiss Gourmet Beef "Grand Cru" am Knochen gereift Sauce Béarnaise Pommes frites und Gemüse garnitur	pro Person	Fr. 58.95
Lammhaxe (250 – 300gr.) es hat solange es hat Rahmpolenta und Gemüse		Fr. 35.95

Aus dem Wasser

Forellenfilet „eine alte Bündner Tradition“ im Kartoffelmantel Sämiger Blattspinat		Fr. 32.95
-------------------------------------------------------------------------------------------------	--	-----------

Traditionelle und fantasievolle Fleischgerichte

Rindsentrecôte 180 - 200 gr. Vom Swiss Gourmet Beef am Knochen gereift Hausgemachte Kräuterbutter Pommes frites und Gemüse allerlei		Fr. 40.95
Tagliata di manzo 250 gr. Vom Swiss Gourmet Beef am Knochen gereift Entrecôtestreifen vom Grill auf Ruccolabeet, mariniert mit Olivenöl und gehobeltem Parmesan Pommes frites		Fr. 44.95
Rindsfilet 180-200 gr. Vom Swiss Gourmet Beef am Knochen gereift Rindsfilet 280-300 gr. Vom Swiss Gourmet Beef am Knochen gereift an einer Pfeffersauce knusprig gebratene Rösti und Gemüse allerlei		Fr. 54.95 Fr. 61.95

Rindsfilet „Stroganoff“ Knusprige Rösti	Fr. 38.95
Rahmschnitzel mit frischen Champignons Butternudeln oder Pommes frites	Fr. 26.95
Cordon bleu vom Schwein Pommes frites Gemüse	Fr. 28.95
Cordon bleu vom Kalb	Fr. 36.95
Lammentrecôte „Alpsu“ 180 gr. Knusprig gebratene Rösti und sämigem Blattspinat	Fr. 35.95

Zur Information: Alle unsere Gerichte sind auch in Senioren-Grösse erhältlich!
(Reduktion CHF 4.-)

Für unsere kleinen Gäste

Grüner oder gemischter Kindersalat	Fr. 4.95
Chicken Nuggets Pommes frites	Fr. 13.95
Schnitzel paniert Pommes frites	Fr. 14.95
Pommes frites mit Ketchup	Fr. 6.55
Bizochels gratiniert mit Butter und Käse dazu Apfelmus	Fr. 13.95

Fleisch- und Käsespezialitäten

ab 2 Personen

Käsefondue	Fr. 23.95
Fondue Bourguignonne (Rindsfilet) Supplement Fleisch pro 100 gr.	Fr. 42.95 Fr. 8.05
Raclette à discretion	Fr. 24.95
*** Fondue Chinoise (Rind und Kalb) Supplement Fleisch pro 100 gr.	Fr. 42.95 Fr. 8.05

*** auf Vorbestellung, die Preise verstehen sich pro Person

Kalte Speisen

Alpsuteller Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami und Bergkäse	Fr. 21.95
Bündnerfleischteller	Fr. 20.95
Portion Käse	Fr. 14.95
Salatteller mit Ei	Fr. 15.95
Thonsalat garniert	Fr. 16.95
Wurstsalat garniert	Fr. 16.95
Wurst- Käsesalat garniert	Fr. 17.95

Zimmerpreisliste Wintersaison 2019

Einzelzimmer	Fr. 80.00 – 90.00 inkl. Frühstück
Doppelzimmer	Fr. 65.00 – 80.00 inkl. Frühstück
Dreibettzimmer	Fr. 50.00 – 65.00 inkl. Frühstück
Vierbettzimmer	Fr. 45.00 – 60.00 inkl. Frühstück
Halbpension ab 3 Tage (4 Gang Wahl-Menu)	Fr. 33.00

Diese Preise verstehen sich pro Person und Tag.

Unsere Zimmer sind alle mit DU/WC/Haartrockner, Radio und TV ausgestattet.

Spezialarrangements für die Zeit vom 11.03.2019 – 19.04.2019

Doppelzimmer mit HP	Fr. 600.00 p.P. + p. Woche
Vierbettzimmer mit HP (2 Erwachsene + 2 Kinder unter 12 Jahren)	Fr. 1 820.00 pro Woche

Winter-Hit

vom 11.03.2019 – 19.04.2019

5 für 4 (Sonntag – Freitag)

5 Tag Schnee-Vergnügen und nur für 4 Tage bezahlen

Doppelzimmer mit HP	Fr. 392.00 pro Person (5 Nächte)
Einzelzimmerzuschlag pro Tag	Fr. 20.00
Vierbettzimmer mit HP (2 Erwachsene + 2 Kinder bis 12 Jahren)	Fr. 1 196.00 pro Zimmer (5 Nächte)
Kinder unter 12 Jahren im Dreibettzimmer auf Anfrage	

Gratis-Parkplätze vor dem Haus und W-Lan in allen Zimmern

Feiern Sie wo Sie wollen...



Firmenessen, Hochzeiten, Geburtstage und sonstige Anlässe können Sie bei uns feiern. Für Gesellschaften haben wir einen Speisesaal im 1.Stock von bis zu 80 Personen. Gesellschaften ab 100 Personen führen wir für Sie gerne extern durch in unserem Sport-und Kulturzentrum in Disentis.

Catering

Als Alternative bieten wir auch einen Party-Service an. Entspannen und genießen Sie zu Hause in familiärer Atmosphäre. Ob für ein Aperó, Buffet oder auch ein komplettes Menue sind wir Ihr kompetenter Ansprechpartner.

Verlangen Sie unsere Menüvorschläge und wir stehen Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung

Wir verwenden für unsere Gerichte:

Schweinefleisch und Kalbfleisch nach Angebot aus der Region und der Schweiz, Rindfleisch „[Swiss Gourmet Beef](#)“

Lammfleisch aus Neuseeland und Australien.

Wild aus der Region und aus Österreich.

Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

* = Kann mit Hormonen und Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein