

**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

<b>Capuns Grischuns</b> (unsere Hausspezialität) als Vorspeise mit Butter und Käse gratiniert	Fr. 14.95
<b>Schnecken</b> im Pfännli (6 Stück) mit hausgemachter Kräuterbutter	Fr. 13.95
<b>Luftgetrocknete Hähpli aus Segnas</b> Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz und Speck	Fr. 12.95
<b>Lachs-Tartar</b> mit Meerrettichschaum und einem Bouquet von buntem Blattsalat	Fr. 15.95
<b>Carpaccio</b> vom Angus-Beef mariniert mit Basilikumöl, bestreut mit Sbrinzflocken	Fr. 18.95
<b>Salatvariation mit Bündnerfleischstreifen und Geisskäse</b> an einer feinen Gemüse vinaigrette	Fr. 14.95
<b>Gemischter Salat</b>	Fr. 8.95
<b>Grüner Salat</b>	Fr. 7.95

## Aus dem Suppentopf

<b>Bergheusuppe</b> vom Mises Uldauna mit Blumenblüten und Rahm garniert	Fr. 8.95
<b>Traditionelle Bündner Gerstensuppe</b>	Fr. 8.95
<b>Thai Currycrèmesuppe</b> verfeinert mit Kokosnussmilch und einer gebratenen Riesencrevette	Fr. 12.95

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



## Unsere Bündnerspezialitäten

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

### 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.** pro Person Fr. 58.95  
**vom Swiss Gourmet Beef "Grand Cru" am Knochen gereift**  
Sauce Béarnaise  
Pommes frites und Gemüse garnitur

## Aus dem Wasser

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

## Traditionelle und fantasievolle Fleischgerichte

**Rindsentrecôte 180 - 200 gr. Vom Swiss Gourmet Beef am Knochen gereift** Fr. 40.95  
Hausgemachte Kräuterbutter  
Pommes frites und Gemüse allerlei

**Tagliata di manzo 250 gr. Vom Swiss Gourmet Beef am Knochen gereift** Fr. 44.95  
Entrecôtestreifen vom Grill auf Ruccolabeet, mariniert mit  
Olivenöl und gehobeltem Parmesan  
Pommes frites

**Rindsfilet 180-200 gr. Vom Swiss Gourmet Beef am Knochen gereift** Fr. 54.95  
**Rindsfilet 280-300 gr.** Fr. 61.95  
an einer Spargel-Morchelsauce  
knusprig gebratene Rösti und Gemüse allerlei

**Rahmschnitzel mit frischen Champignons** Fr. 26.95  
Butternudeln oder Pommes frites

**Cordon bleu** vom Schwein Fr. 28.95  
Pommes frites  
Gemüse

**Cordon bleu** vom Kalb Fr. 36.95

**Lammentrecôte** „Alpsu“ 180 gr. Fr. 35.95  
Knusprig gebratene Röstli  
und sämigem Blattspinat

**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 Fr. 13.95  
Pommes frites

Schnitzel paniert Fr. 14.95  
Pommes frites

Pommes frites mit Ketchup Fr. 6.55

Bizochels gratiniert mit Butter und Käse Fr. 13.95  
dazu Apfelmus

## Fleisch- und Käsespezialitäten

ab 2 Personen

**Käsefondue** Fr. 23.95

**Fondue Bourguignonne** (Rindsfilet) Fr. 42.95

Supplement Fleisch pro 100 gr. Fr. 8.05

**Raclette à discretion** Fr. 24.95

**\*\*\* Fondue Chinoise** (Rind und Kalb) Fr. 42.95

Supplement Fleisch pro 100 gr. Fr. 8.05

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

## Kalte Speisen

**Alpsuteller** Fr. 21.95

Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami und Bergkäse

**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 Sommersaison 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

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 Menü 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