

Schön, dass Sie bei uns sind

Wir heissen Sie herzlich Willkommen

Herbstzeit ist Wildzeit

Mögen Sie Wild?

**Unsere Wildköstlichkeiten werden mit viel Liebe zubereiten
und mit verschiedensten Zutaten zu Tisch gebracht.**

Neben den Wildspezialitäten finden Sie eine grosse Auswahl an Bündner Gerichten
Aber auch traditionelle Klassiker sind auf unserer Karte vertreten.

Wussten Sie: Wir sind die „Capunsweltmeister“

Kennen Sie unsere umfangreiche Weinkarte?
Lassen Sie sich nach dem Essen von unseren edlen Destillate sowie der grössten Whiskyauswahl in
der Surselva verführen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und
fröhliche Stunden im ALPSU

Annalisa und Danilo, Familie Sialm
und das ganze Team





Wilde Ideen mit herbstlichen Genüssen vereint

„Wild-Menu“

(ab 2 Personen sFr. 69.95 pro Person)

Roh mariniertes Rehcarpaccio kombiniert mit einer Terrine von Mischpilzen
und einem herbstlichen Salatbukett

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernpesto und einer Rahmwolke garniert
dazu ein gefüllter, mini-Hamburger

Wildcapuns „Alpsu“

Hirschfilet an einer rassigen Wildrahmsauce
Hausgemachte Spätzli, glasierte Marroni, Rotkraut, Rosenkohl und
Birne mit Preiselbeeren

Dattelparfait mit Rum flambiert
oder
Sausercrème mit Vanilleeis und Rahm
oder
Bergkäse aus den Hochalpen der Surselva

Ein Versuch lohnt sich!



Herbst-Vorspeisen

Herbstsalat mit gerösteten Mandeln, Sonnenblumen- und Kürbiskernen, Trauben, Bergkäse und Hirschsalsiz Fr. 15.95

Unser Jägertraum
Hirschcarpaccio mit Bergkäse, kombiniert mit einer Terrine von Mischpilzen, und einem Salatbouquet Fr. 18.95

Wildcapuns (Hirsch- und -Rehsalsiz , Speck und Gewürze)
gratiniert mit Butter und Käse Fr. 14.95

Aus dem Suppentopf

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernenpesto und einer Rahmwolke garniert dazu ein gefüllter, mini Hamburger Fr. 11.50

Steinpilzcapuccino begleitet mit feingeschnittenem Gemstrockenfleisch Fr. 13.95

Herbst-Hauptspeisen

Die Chefin empfiehlt

Wildteller Fr- 47.95
Hirschfilet, Gemsentrecôte, Rehschnitzel
an einer rassigen Pilzrahmsauce
Hausgemachte Spätzli,
Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni
und Birne mit Preiselbeeren

Gems- und Rehrücken (ab 2 Personen) pro Person Fr. 54.95
an einer rassigen Wildrahmsauce
Hausgemachte Spätzli und Polenta
Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni,
Trauben und Birne mit Preiselbeeren

Wildcapuns Fr. 27.95
(Hirschsalsiz, Rehsalsiz, Speck und verschiedene Kräuter)

Vom Hirsch

Hirschfilet am Stück gebraten
an einer Pilz-Wildrahmsauce
Bramata Polenta
Rosenkohl, glasierte Marroni, Rotkraut und Birne mit Preiselbeeren Fr. 42.95

Hirschentrecôte an einer Preiselbeerwildrahmsauce
Hausgemachte Spätzli
Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni
und Birne mit Preiselbeeren Fr. 42.95

Hirschpfeffer Fr. 30.95
Hausgemachte Spätzli
Rotkraut, glasierte Marroni und Birne mit Preiselbeeren

Hirschhaxe geschmort (300 - 350gr.) Fr. 34.95
Bramata Polenta, Rotkraut, Rosenkohl und glasierte Marroni

Von der Gemse

Gemsrücken (ab 2 Personen) pro Person Fr. 55.95
an einer rassigen Wildrahmsauce
Hausgemachte Spätzli und Polenta
Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni,
Trauben und Birne mit Preiselbeeren

Gempfeffer „Jägerart“ Fr. 33.95
Hausgemachte Spätzli,
Rotkraut, glasierte Marroni, Birne mit Preiselbeeren

Vom Reh

Rehrücken (ab 2 Personen) pro Person Fr. 52.95
an einer rassigen Wildrahmsauce
Hausgemachte Spätzli und Polenta
Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni,
Trauben und Birne mit Preiselbeeren

Rehgeschnetzeltes an einer Wildrahmsauce Fr. 34.95
Bramata Polenta, Rotkraut, glasierte Marroni, Birne mit Preiselbeeren

Vegetarisch

Pilzcapuns in Rahm gekocht (Steinpilze, Eierschwämmen, Morcheln)
mit Butter und Käse gratiniert Fr. 27.95

Wildbeilageteller Fr. 24.95
Hausgemachte Spätzli, Wildrahmsauce
Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni,
Birne mit Preiselbeeren

Bramata Polenta mit Heidelbeeren und Rahm Fr. 18.95
Portion Käse

Traditionelle Küche

Beliebtes und Knackiges zu Beginn

Capuns Grischuns (unsere Hausspezialität) Vorspeise Fr. 14.95
mit Butter und Käse gratiniert

Salatvariation mit Bündnerfleischstreifen
und Geisskäse an einer Nussvinaigrette Fr. 14.95

Carpaccio vom Angus-Beef Fr. 18.95
mariniert mit Basilikumöl, bestreut mit Sbrinzflocken

Gemischter Salat Fr. 8.95

Grüner Salat mit Sprossen Fr. 7.95

Aus dem Suppentopf

Bündner Gerstensuppe Fr. 8.95

Heusuppe mit Blütenessenz „Hausspezialität“ Fr. 8.95



Unsere Bündnerspezialitäten

Capuns Grischuns (unsere Hausspezialität) mit Butter und Käse gratiniert	Fr. 27.95
Gemüsecapuns in Rahm gekocht Butter und Käse gratiniert	Fr. 27.95
Bizochels dalla Casa (Käsespätzli) mit hausgemachtem Apfelmus	Fr. 19.95
Maluns (Gebratene Kartoffelribbel) mit Apfelmus und Bergkäse	Fr. 19.95
Disentiserplatte Bündnerfleisch, Rohschinken, Andutgel, Speck, Bergkäse und eine Portion Rösti	Fr. 25.95

Was sind Capuns?

Capuns ist der Name eines traditionellen Gerichtes des Kantons Graubünden. Es handelt sich um in Mangoldblätter gewickelte Päckchen aus Spätzleteig der mit Kräutern und Hauswurst, Rohschinken, Speck und Bündnerfleisch, alle klein geschnitten, vermengt wird. Capuns werden in der Kraftbrühe gekocht und dann mit Bergkäse und Butter überbacken.

Wir sind die Capuns-Weltmeister

Traditionelle und fantasievolle Fleischgerichte

Rindsentrecôte vom Swiss Gourmet Beef am Knochen gereift „hausgemachter Kräuterbutter“ 180 gr. Pommes frites und Gemüseallerlei	Fr. 40.95
Tagliata di manzo 250 gr. Vom Swiss Gourmet Beef am Knochen gereift Entrecôtestreifen vom Grill garniert mit Ruccola, mariniert mit Olivenöl und gehobeltem Parmesan Pommes frites	Fr. 44.95
Cordon bleu „Schweinefleisch“ Pommes frites und Gemüseallerlei	Fr. 28.95
Rahmschnitzel mit Pilzen knusprige Rösti	Fr. 27.95

Für unseren Senioren

Sämtliche Hauptspeisen können auch in Seniorengrösse zubereitet werden
Reduktion sFr. 4.--

Für unsere kleinen Gäste

Grüner oder Gemischter Kindersalat	Fr. 4.95
Chicken Nuggets Pommes frites	Fr. 13.95
Bizochels gratiniert mit Butter und Käse Apfelmus	Fr. 13.95

Fleisch- und Käsespezialitäten ab 2 Personen

Käsefondue Moitie/moitie oder rezent	Fr. 23.95
*** Raclette à discretion	Fr. 24.95
*** Fondue Bourguignonne (Hirschfilet) Supplement Fleisch pro 100 gr.	Fr. 39.95 Fr. 6.--
*** Fondue Bourguignonne (Rindsfilet) Supplement Fleisch pro 100 gr.	Fr. 44.55 Fr. 8.--

*** 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
Salamiteller	Fr. 16.95
Grosser Gemischter Salat mit Ei	Fr. 15.95
Wurst-Käsesalat garniert	Fr. 17.95

Fleischdeklaration

Schweinefleisch:
Gämse und Hirsch:
Rind:

Schweiz
Schweiz/Oesterreich
Schweiz