

Etwas zur Geschichte des Hotel Oberalp das ab 1985 in **Hotel Alpsu** umbenannt wurde

Giusep Maria und Mariuschla Schwarz-Blumenthal eröffneten 1905 das Hotel Alpsu. 1935 übernahm Ludwig Schwarz den Elterlichen Betrieb verstarb aber kurz darauf. Der Weinhändler Toni Schwarz und seine Frau Luisa Schwarz-Brenner (meine Grosseltern) führten ab dann den Betrieb weiter. Luisa Schwarz wurde früh Witwe und zusammen mit ihren 5 Kindern gingen sie harten Zeiten entgegen, der zweite Weltkrieg, die Nachkriegszeit, die Arbeitslosigkeit und die Rezession betrafen den Betrieb enorm. Erst ab 1956, als mit den ersten Kraftwerkbauten begonnen wurde, ging es mit der Surselva und dem Hotel aufwärts, Dank auch der starken Persönlichkeit von Luisa Schwarz. Im Jahr 1968 übernimmt Gion Schwarz, ältester Sohn von Anton Schwarz den Betrieb. Dank seiner umtriebigen Art und der anlaufenden Hochkonjunktur blüht der Betrieb enorm auf.

Christian und Martina Sialm-Schwarz (meine Eltern) übernehmen ab 1974 das Restaurant/Hotel. Insbesondere die Capuns erreichen durch Martina Sialm „Kultstatus“. Das Haus expandiert weiter und wird zur festen Grösse in Disentis und Umgebung. Im Jahre 1995 übernimmt Sohn Martin Sialm mit seiner Frau Stephanie den Betrieb. Er in der Küche, sie im Restaurant und im Büro. Ein gut eingespieltes Team. In dieser Zeit wird der „Capuns-Weltmeister“ definiert! Annalisa Giger-Sialm löst ihren Bruder 2010 ab nachdem sie jahrelang die Pizzeria Surselva erfolgreich geführt hat. Kulinarisch und gastronomisch geht es weiter voran. 2020 wurde der Betrieb in die „Gilde etablierter Schweizer Gastronomen“ aufgenommen. Noch immer sind Capuns „der Renner“! Annalisa, Köchin aus Leidenschaft führt auch die Administration, wo Not am Mann ist, springt sie ein. Treu zur Seite steht ihr Danilo als Partner, Gäste betreuen, Unterhalt der Liegenschaft, Reparaturen aller Art sind seine Stärken.

Auch die Covid-Pandemie überstand der Betrieb dank Innovation und Flexibilität.

Vier Generation, die Fünfte ist im Anmarsch...die Vergangenheit verpflichtet. Es braucht viel Freude und Leidenschaft am Beruf, man muss gewillt sein, die Stunden nicht zu zählen.

Höchster Lohn sind nach wie vor zufriedene, immer wiederkehrende Gäste. Beziehungen, die nicht selten in langen Freundschaften enden.

Cordial beinvegni tier nus

Herzlichst Annalisa Giger-Sialm, Danilo Braccini, Olivia Giger und unser Super-Team



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 auch 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
und das ganze Team



Wilde Ideen mit herbstlichen Genüssen vereint

„Wild-Menu“

(ab 2 Personen sFr. 76.95 pro Person)

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

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernpesto und einer Rahmwolke garniert

Wildcapuns „Alpsu“

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

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. 16.95

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

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

Aus dem Suppentopf

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernenpesto und einer Rahmwolke garniert dazu einen hausgemachtem Tortellini Fr. 12.50

Steinpilzcapuccino begleitet von feingeschnittenem Wildsalsiz Fr. 14.95

Herbst-Hauptspeisen

Die Chefin empfiehlt

Wildteller Fr- 49.95
Hirschfilet, Gementsrecôte, Rehentrecôte
an einer rassigen Pilzrahmsauce
Hausgemachte Spätzli,
Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni
und Birne mit Preiselbeeren

Gems- und Rehrücken (ab 2 Personen) pro Person Fr. 59.95
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 Fr. 46.95
an einer Pilz-Wildrahmsauce
hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, glasierte Marroni, Rotkraut und Birne mit Preiselbeeren

Hirsch-Haxe geschmort «für den Fleischliebhaber» (300-350gr) Fr. 37.95
Bramata Polenta
Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni

Hirschpfeffer Fr. 34.95
Hausgemachte Spätzli
Rotkraut, glasierte Marroni und Birne mit Preiselbeeren

Von der Gemse

Gemsrücken (ab 2 Personen) Fr. 59.95
an einer rassigen Wildrahmsauce pro Person
Hausgemachte Spätzli und Polenta
Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni,
Trauben und Birne mit Preiselbeeren

Gempfeffer „Jägerart“ Fr. 37.95
Hausgemachte Spätzli,
Rotkraut, glasierte Marroni, Birne mit Preiselbeeren

Vom Reh

Rehrücken (ab 2 Personen) Fr. 58.95
an einer rassigen Wildrahmsauce pro Person
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

Wildbeilageteller Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni, Birne mit Preiselbeeren	Fr. 28.95
Pilzcapuns (Eierschwämmen, Steinpilze und Morcheln) In einer Rahmsauce, Butter und Käse gratiniert	Fr. 28.95
Bramata Polenta mit Heidelbeeren und Rahm Portion Käse	Fr. 18.95

Traditionelle Küche

Beliebtes und Knackiges zu Beginn

Capuns Grischuns (unsere Hausspezialität) Vorspeise mit Butter und Käse gratiniert	Fr. 14.95
Salatvariation mit Bündnerfleischstreifen und Bergkäse an einer Gemüsevinaigrette	Fr. 15.95
Carpaccio vom Angus-Beef mariniert mit Basilikumöl, bestreut mit Sbrinzflocken	Fr. 18.95
Duett vom Lachs Graved Lachs und Lachstartar garniert mit einem bunten Salatbouquet Meerrettichschaum, Dillsenfauce, Toast und Butter	Fr. 18.95
Gemischter oder grüner Salat	Fr. 8.95

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. 28.95
Gemüsecapuns in Rahm gekocht Butter und Käse gratiniert	Fr. 28.95
Bizochels dalla Casa (Käsespätzli) mit hausgemachtem Apfelmus	Fr. 19.95
Maluns (Gebratene Kartoffelribel) 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 gratiniert.

Wir sind die Capuns-Weltmeister

Traditionelle und fantasievolle Fleischgerichte

Tagliata vom Swiss Gourmet Beef am Knochen gereift 250gr Ruccola, Parmesanflocken und Olivenöl Pommes frites	Fr. 45.95
Rindsfilet „Stroganoff“ knusprige Rösti	Fr. 40.95
Cordon bleu „Schweinefleisch“ Pommes frites und Gemüseallerlei	Fr. 32.95

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
Schnipo Pommes frites	Fr. 15.95
Bizochels gratiniert mit Butter und Käse Apfelmus	Fr. 13.95

Fleisch- und Käsespezialitäten ab 2 Personen

Käsefondue Moitié/moitié 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
Grosser Gemischter Salat mit Ei	Fr. 15.95
Wurst-Käsesalat garniert	Fr. 17.95

Fleischdeklaration

Schweinefleisch:

Schweiz

Gämse, Reh und Hirsch:

Schweiz/Oesterreich

Rind:

Schweiz