

# Schön, dass Sie bei uns sind

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 meistert 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, Danilo, Olivia und unser Super-Team

# Bündner MIX

ab 2 Personen

Bündner Gerstensuppe

\*\*\*

Bizochels mit Butter und Käse gratiniert

\*\*\*

Salatvariaiton mit Bündnerfleischstreifen, Bergkäse  
an einer Gemüsevinaigrette

\*\*\*

Maluns, Apfelmus  
Portion Käse

\*\*\*

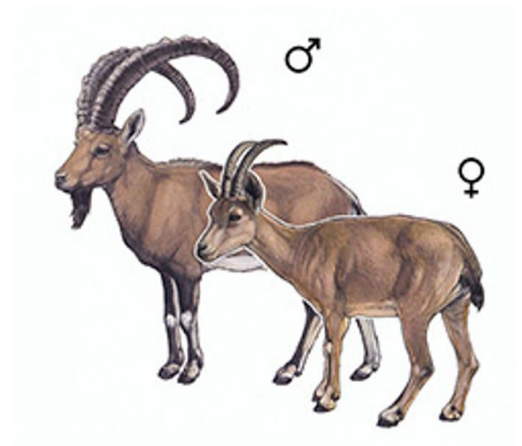
Capuns „Alpsu“

\*\*\*

Caramelcrème dalla tatta

Preis pro Person sFr. 58.05

Speziell, fein und abwechslungsreich ..... Lassen Sie sich überraschen



## **„Bündner Menu“**

ab 2 Personen

Salatvariation mit Bündnerfleischstreifen und Bergkäse  
an einer feinen Gemüsevinaigrette

\*\*\*

Capuns „Alpsu“

\*\*\*

Forellenfilet im Kartoffelmantel  
Sämiger Blattspinat

\*\*\*

Lammentrecôte  
„hausgemachter Kräuterbutter“  
Bizochels und Gemüse

\*\*\*

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

**oder**

Bergkäse aus der Region und Weichkäse

pro Person 69.95

## Beliebtes und Knackiges zu Beginn

<b>Capuns</b> „unsere Hausspezialität“ mit Butter und Käse gratiniert	Fr. 16.95
<b>Schnecken</b> im Pfännli (6 Stück) mit hausgemachter Kräuterbutter	Fr. 15.95
<b>Salatvariation mit Bündnerfleischstreifen und Bergkäse</b> an einer feinen Gemüsevinaigrette	Fr. 17.95
<b>Carpaccio</b> vom Angus-Beef mariniert mit Basilikumöl, bestreut mit Sbrinzflocken	Fr. 18.95
<b>Duett vom Lachs</b> <b>Lachstartar und Graved Lachs, Meerrettich und Dillsenfauce</b> <b>garniert mit einem bunten Blattsalat</b> an einer Gemüsevinaigrette, Toast und Butter	Fr. 19.95
<b>Gemischter Salat</b>	Fr. 10.95
<b>Grüner Blattsalat</b> mit Ei und gerösteten Kernen und Sprossen	Fr. 9.95
<b>Nüsslisalat</b> mit Ei	Fr. 11.95
<b>Nüsslisalat</b> mit gebratenem Speck und Ei	Fr. 13.95

## Aus dem Suppentopf

<b>Bergheusuppe</b> vom Mises Uldauna mit Blumenblüten und Rahm garniert	Fr. 9.95
<b>Traditionelle Bündner Gerstensuppe</b>	Fr. 9.95

***Unsere Salatsaucen oder unsere Suppen auch zu Hause geniessen***

***½ LT Salatsauce sFr. 6.50***

***500 gr. Suppe sFr. 7.50***

***Capuns gefroren ROH zum Mitnehmen ca. 220-230gr. sFr. 13.50***

***+ unsere Reibkäse-Mischung 100 gr. sFr. 3.00***

**Alle unsere Gerichte sind auch in Senioren-Grösse erhältlich!**

(Reduktion CHF 4.-)

## Unsere Bündnerspezialitäten

<b>Capuns Grischuns</b> (unsere Hausspezialität) mit Butter und Käse gratiniert	Fr. 28.95
<b>Gemüse-Capuns</b> in Rahm gekocht mit Butter und Käse gratiniert	Fr. 28.95
<b>Neu, neu, neu.....Pilzcapuns VEGAN</b> Steinpilzen, Champignons und Morcheln	Fr. 28.95
<b>Bizochels dalla Casa</b> (Käsespätzli) mit hausgemachtem Apfelmus	Fr. 20.95
<b>Bizochels dal tat</b> , (Salsiz, Landjäger, Speck, verschiedene Kräuter) Rohschinken chips, gratiniert mit Butter und Käse	Fr. 24.95
<b>Maluns</b> (Gebratene Kartoffelribbel) mit Apfelmus und Bergkäse	Fr. 20.95
<b>Disentiserplatte</b> knusprige Rösti, dazu Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck und Salsiz	Fr. 28.95

Capuns und Bizochels sind auch glutenfrei erhältlich



## Die Chefin empfiehlt

<b>Chateaubriand (ab 2 Personen) 440 gr.</b> Sauce Béarnaise Pommes frites und Gemüse garnitur	pro Person	Fr. 58.95
<b>Kalbsleberli „Magnus“</b> in Butter und Zwiebeln geschwenkt knusprige Rösti		Fr. 39.95
<b>Geschmortes Lammhaxe (300-350gr)</b> Weissweinsrisotto		Fr. 40.95

## Traditionelle und fantasievolle Fleischgerichte

<b>Rindsfilet „Stroganoff“</b> knusprige Rösti		Fr. 40.95
<b>Kalbssteak „Morchelsauce“</b> Gemüse allerlei Bizochels della casa		Fr. 49.95
<b>Tagliata di manzo 250 gr. Swiss Gourmet Beef</b> Entrecôtestreifen garniert mit Ruccola, mariniert mit Olivenöl und gehobeltem Parmesan Pommes frites		Fr. 45.95
<b>Lammentrecôte „Alpsu“ 180- 200gr.</b> Quarkbizochels und Blattspinat		Fr. 39.95
<b>Cordon bleu</b> vom Schwein Pommes frites Gemüse allerlei		Fr. 34.95
Das klassische <b>Wiener Schnitzel</b> (Kalbsfleisch 110gr-120gr) Pommes Frites und Preiselbeerkonfi		Fr. 32.95

## Kalte Speisen

<b>Alpsuteller</b> Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Coppa und Bergkäse	Fr. 26.95
<b>Bündnerfleischteller</b>	Fr. 27.95
<b>Salatteller</b> mit Ei	Fr. 17.95
<b>Wurstsalat</b> garniert	Fr. 18.95
<b>Wurst-Käsesalat</b> garniert	Fr. 19.95

## Für unsere kleinen Gäste

Chicken Nuggets Pommes frites	Fr. 13.95
Schnitzel paniert Pommes frites	Fr. 15.95
Pommes frites mit Ketchup	Fr. 6.55
Bizochels gratiniert mit Butter und Käse dazu Apfelmus	Fr. 13.95

## Fleisch- und Käsefondue sowie Raclette in unserer Fonduestube im 1. Stock



Liebe Gäste

Sehr gerne informieren wir Sie über.....

**Fleisch- und Fischdeklaration:**

Rind: Schweiz und \*Australien

Kalb: Schweiz

Schwein: Schweiz

Lamm: Schweiz, Australien und Neuseeland

Fisch: Schweiz, Norwegen

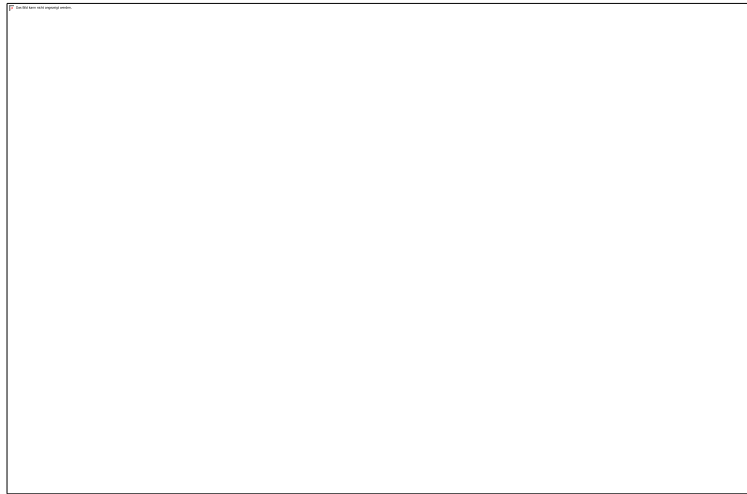
\*Kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein.

Über die Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können informieren wir Sie gerne

Wir verwenden viele regionale und saisonale Produkte und arbeiten mit lokalen Lieferanten zusammen, welche wir persönlich kennen.

Alle Preise verstehen sich inkl. 8.1% Mwst. und Service





## **Fleisch- und Käsespezialitäten**

ab 2 Personen

**Käsefondue** Fr. 26.95  
Moitie/moitie

**\*\*\*Raclette à discretion** Fr. 26.95

**\*\*\*Fondue Bourguignonne** (Rindsfilet) Fr. 47.95  
Supplement Fleisch pro 100 gr. Fr. 9.05

**\*\*\*Fondue Chinoise** (Rind und Kalb) Fr. 47.95  
Supplement Fleisch pro 100 gr. Fr. 9.05

**Zum Fleischfondue servieren wir Ihnen 6 verschiedene hausgemachte Sauce, Essiggurken, Silberzwiebeln und Cornichons, Pommes frites und ein kleiner gemischten Salat**

**\*\*\* auf Vorbestellung**