



Willkomma bin ünsch uf 2401 m ü. M.!

«aifach Schwiiz» isch üses Motto!

Schwiizer Gricht – regional und tradizionell, abr au Neuinterpretaziona vo Klassikar, sowi Spezialitäta us allna Egga vor helvetischa Kuchi findsch uf üsara Karta. Husgmacht kammr fasch überall druff schriba, mit Liabi kocht isch alls!

Edli Tropfa us allna Richtiga vor Schwiiz ligend bi üs im Keller und wartend Druff, gnossa z werda.

Dr Antonio «Toni» Cataldi und s'Sattelhütte-Team wünschend en gmüetliche Ufenthalt, an Gueta und/oder zum Wohl!

«aifach Schwiiz» ist unser Motto!

Schweizer Gerichte – regional und traditionell, aber auch Neuinterpretationen von Klassikern, sowie Spezialitäten aus allen Ecken der helvetischen Küche finden sich auf unserer Karte wieder.

Hausgemacht kann bei praktisch jedem Gericht geschrieben werden, alles ist mit Liebe gekocht!

Edle Tropfen aus den verschiedensten Himmelsrichtungen unseres Landes lagern bei uns im Keller und warten darauf, genossen zu werden.

Antonio «Toni» Cataldi und das Sattelhütten-Team wünschen einen schönen Aufenthalt, einen guten Appetit und/oder zum Wohl!



Regional, natürlich, nachhaltig –
unsere Fleisch-Philosophie in drei Worten

Schweinefleisch und Rindfleisch: Wir beziehen unser Schweinefleisch regional von der Metzgerei Mark in Lunden. Die Schweine sind knapp jährlig und geniessen in Chur tiergerechte Lebensbedingungen. Beim Rindfleisch setzen wir ebenfalls auf lokale Produkte. Wir verwerten das Fleisch von Landwirten aus Chur und Umgebung. Die Rinder verbringen den Sommer auf den Alpen in Arosa.

Poulet, Kalb und Hirsch: Unser Fleisch beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz.

Regional, natural, sustainable –
our meat philosophy in three words

Pork and Beef: all our pork is sourced locally, from the butcher Mark in Lunden. The pigs are just under one year old and enjoy animal-friendly living conditions in Chur. We also opt for local products in the case of beef, using meat from farmers in Chur and the surrounding region. The cattle spend the summer in the high mountain pastures in Arosa.

Chicken, Veal and Venison: All our meat is sourced in Switzerland.



Vegetarische, fleischlose Gerichte
Vegetarian, meatless dishes



Tripadvisor



Hat es Ihnen bei uns gefallen oder war etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit? Sagen Sie es uns persönlich und/oder bewerten Sie uns auf TripAdvisor.

Did you enjoy your food and drink with us, or was there something not to your satisfaction? Tell us in person and/or rate us on TripAdvisor.

Knackigi Salat & Khalti Gricht

Frische Salate & kalte Gerichte/Fresh salads and cold dishes

Bunt gmischta Blattsalat 	9.00
Bunt gemischter Blattsalat/Leaf salad	
Puura Salat mit Schpäck, Pilz und Brotwürfali 	18.50
Bauernsalat mit Speck, Pilzen und Brotcroutons Farmer's salad with bacon, mushrooms and bread croutons	
Wurscht-Käs Salat	19.00
Wurst-Käse Salat/Sausage and cheese salad	
Puurasalsiz am Stuck 	14.00
Salsiz am Stück/Salsiz (air-dried sausage)	
A Porzion Alpkäs usam FONDEI (140 g) 	14.00
Portion Alpkäse aus dem FONDEI/Portion of FONDEI alpine cheese	
Sattelpplättli am Stuck (320 g) 	34.00
Gemischte kalte Fleischplatte mit Alpkäse/Mixed cold meats with alpine cheese	

Iklemmti

Belegte Brote/Sandwiches

Üseri Iklemmta werdend im Ruuchbrot mit Butter, Tomata und Salat serviert

Unsere belegten Brote werden mit Butter, Tomaten und Salat serviert.

Our sandwiches are buttered and come with sliced tomato and leaf salad.

Fondeier Alpkäs  /Schinka/Flaischkäs 	10.00
Alpkäse/Kochschinken/Leberkäse Alpine cheese/boiled ham/meat loaf	
Bündner Rohschinka/Bündnerfläisch 	13.00
Bündner Rohschinken/Bündnerfleisch Graubünden raw ham/Graubünden air-dried beef	

Auf Anfrage informieren wir Sie gerne über die Zutaten in unseren Gerichten, die **Allergien** oder **Intoleranzen** auslösen können.

We will be pleased to inform you on request about ingredients in our dishes that could trigger allergies or intolerances.

Husgmachts usam Suppatopf





Aus dem Suppentopf/From our soup pot

Tagessuppa Tagessuppe/Soup of the day	3,0 dl	9.00
Gmüas Suppa  Gemüesuppe/ Vegetable soup	4,0 dl	9.50
Bündner Gerschtasuppa Bündner Gerstensuppe/Graubünden barley soup	4,0 dl	13.00

Röshti, Röshti, Röshti



husgmacht, mit Herdöpfel us de Region

hausgemachte Rösti mit Kartoffeln aus der Region
Homemade «rösti» fried, grated potatoes from the region

Röshti natür  Rösti/«Rösti» grated, fried potatoes (plain)	18.00
mit Spiagelai  mit Spiegelei/with a fried egg	+2.00
mit Käs  mit Alpkäs überbacken/with cheese	+3.00
mit Späck  mit Speck/with bacon	+4.00






Röschtipfännli

Rösti im Pfännli/«Rösti» fried, grated potatoes in a small pan

«Sattleröshti» mit Späck, Spiagelai und Käs überbacha Rösti mit Speck und Käse überbacken und einem Spiegelei Rösti with bacon and fried egg, gratinéed with cheese	27.00
«Gärtner-Röshti» mit frischam Marktgmüas  (Vegan) Rösti mit Gemüse/Rösti with vegetables	22.00
«Hütteröshti» mit Schwiinsfile, Staipilzsoosa und Spinat  Rösti mit Schweinsfilet, Steinpilzsauce und Spinat Rösti with pork fillet, cep mushroom sauce and swiss chard	34.00


Warmi Gricht «für jeda öppis»

Warme Gerichte/Hot dishes

Kässchnitta natüür 	16.00
Käseschnitte/Toasted cheese slices	
mit Tomata 	+2.00
mit Tomaten/with tomatoes	
mit Schinka	+4.00
mit Schinken/with ham	
«Sattelhörnli» mit Ghacktem und husgmachtem Öpfelmuas 	20.00
Teigwaren mit Hackfleischsauce und Apfelmus Pasta with minced meat sauce and applè purée	
Rinds-Burger mit Zwibla, Salat und Tomata 	19.50
Rindfleischburger mit Zwiebeln, Salat und Tomaten Beefburger with onions, salad and tomatoes	
Für nur 3 Stutz gits feinschta Raclette-Käs dazua 	+3.00
Zusätzlicher Raclette-Käse/extra raclette cheese	
Hirschwurst noch Huusrezäpt	15.00
Hirschwurst nach Hausrezept Venison sausage made to our own recipe	

Biilaga

Beilagen/Side dishes

Pommfrit, Röschti, Blattsalat, Pasta, Gmüas 	je 6.50
Pommes Frites, Rösti, Blattsalat, Pasta, Gemüse French fries, «Rösti», Salad, Pasta, Vegetables	

Für üseri kliina Gäscht bis 12-i

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

For our young guests (up to age 12)



Kinderporzion Pommfrit 	8.00
Kinder Portion Pommes frites/Child's portion French fries	
Sattelhörnli a Tomatasosa 	8.00
Teigwaren mit Tomatensauce/Pasta with a tomato sauce	
Sattelhörnli mit Ghacktem 	10.00
Teigwaren mit Hackfleischsauce/Pasta with minced meat sauce	
Pouletknuschperli mit Pommfrit	10.00
Chicken Nuggets mit Pommes frites/Chicken nuggets with French fries	
Mini-Röschtli mit Schpäck und Käs überbacha 	10.00
Mini- Röstli mit Speck und Alpkäse überbacken	
Mini-rösti potatoes with bacon, gratinéed with cheese	

Alle Kinderessen inklusive

1 Glas Rivella, Himbeersirup oder Arosa Bergquellwasser

All children's meals include

1 glass of Rivella, raspberry syrup or Arosa mountain spring water

Öppis Süasses

Süssspeisen/Sweets

Nussgipfal vum «Brülisauer Beck» Nusshörnchen/Nut croissant	4.00
Nussturta vo "Gadient Gnuss Puur" Bündner Nusstorte/Graubünden nut cake	8.00
Husgmachtli Fruchtwäa Hausgemachter Früchtekuchen/Homemade fruit tart	7.00
Husgmachtli Kuacha Hausgemachter Kuchen/Homemade cake	6.00
mit Rahm mit Schlagsahne/with whipped cream	+ 1.00

Kemmeriboden-Riesenmeränge us de Bäckerei Stein

Riesen Meringue/Giant meringue

A Kemmeriboden-Riesameränge mit Vanilleglace und Rahm Riesen Meringue mit Vanilleglace und Schlagsahne Giant meringue with vanilla ice-cream and whipped cream	14.00
A Kemmeriboden-Riesenmeränge mit Rahm Riesen Meringue mit Schlagsahne/Giant meringue with whipped cream	11.00

Die Geschichte der Kemmeriboden Meränge:

Die erste geschichtliche Überlieferung des delikaten weissbraunen Gebäcks geht bis ins Jahr 1939 zurück. Der Grund für diese «Erfindung» war simpel: Man wollte den überschüssigen Rahm aus dem Landwirtschaftsbetrieb Kemmeriboden-Bad, verwenden.

Also steckten vor rund 70 Jahren die Bäckerleute Christian und Berta Oberli-Probst, auch «dr Steibeck» genannt, und die Wirtsleute vom Kemmeriboden-Bad die Köpfe zusammen und tüftelten am süssen Schnee herum.

Fortan fragten sich die Einheimischen beim Vorbeigehen an der Bäckerei: «Was schlat dä Steibeck emu ou geng ufem Läubli i däm Chesseli?»

Elsbeth und Peter Riedwyl-Oberli führen die Bäckerei Stein bereits in der vierten Generation.

Sie stellen die legendären Emmentaler Meränge immer noch nach alter Familientradition her. Alles wird von Hand gefertigt.