



## **Härzlich Willkomma bin ünsch uf 2401 m ü. M.!**

Echt, haimelig, urchig - «aifach Schwiiz»

Kumm ah und fühl di wohl i de einzigartige Sattelhütte.  
Gnüüs de Usblick uf ünschere schöne Sunneterasse,  
mach a Pausa im haimelige Black Diamond Stübli oder  
stärk di im legendäre EHC Arosa Stübli mit äma feina Essa.

Miar koched mit regionale Produkt, traditionelli schwiizer Gricht.  
Husgmacht kammr fasch überall druff schriba, mit Liebi kocht isch alls!

D Sara-Lena Weber und z' Sattelhütta-Team wünschted en schöna  
Ufenthalt, Viva und en Guata!

**Reserviere schon heute deinen Tisch für morgen**

Wir möchten dir mit der Online-Reservation die Möglichkeit bieten, deinen  
Mittagstisch im Innenbereich des Restaurants rechtzeitig zu sichern.  
Alle Infos dazu findest du unter dem QR-Code oder auf [sattelhuetten.ch](http://sattelhuetten.ch)

**Reserve your table for tomorrow today**

Our online reservation system gives you the opportunity to secure a table  
inside the restaurant in advance. All information can be found under the  
QR code or at [sattelhuetten.ch](http://sattelhuetten.ch)





## Unsere Philosophie regional – natürlich - nachhaltig

**Schweinefleisch und Rindfleisch:** Wir beziehen unser Schweinefleisch regional von Reto Mani in Chur. Die Schweine geniessen in Chur tiergerechte Bedingungen. Beim Rindfleisch setzen wir ebenfalls auf lokale Produkte. Wir verwenden das Fleisch von Landwirten aus Chur und Umgebung. Die Rinder verbringen den Sommer auf den Alpen in Arosa.

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

## Our philosophy regional – natural – sustainable

**Pork and beef:** All our pork is sourced locally, from Reto Mani in Chur. The pigs enjoy animal-friendly living conditions in Chur. For beef, we also rely on local products. We also opt for local products using meat from farmers in Chur and the surrounding region. The cattle spend the summer in the high mountain pastures in Arosa.

Chicken and veal: All our meat is sourced in Switzerland.

## Legende



Fleisch aus der Region | Local meat



Vegetarische, fleischlose Gerichte | Vegetarian, meatless dishes




Vegane Gerichte | Vegan dishes

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 **intolerance**.

## Warmi Tooscht, Quiche und Plättli

Warme Toasts, Quiche und Plättli | Hot Sandwiches, Quiches and platters

Grillgmüas mit Mozzarella 	8.00
Grillgemüse mit Mozzarella   Grilled vegetables with mozzarella	
Schinka mit Emmentaler	9.00
Kochschinken und Emmentaler   Emmental cheese, boiled ham	
Bündner Rohschinka mit Pestososse 	10.00
Bündner Rohschinken mit Pestosauce   Graubünden raw ham with Pestosauce	
Tagesquiche mit gmischtta Salat	19.00
Tagesquiche mit gemischtem Salat   Quiche of the day with a mixed salad	
Puurasalsiz am Stuck 	14.00
Salsiz am Stück   Salsiz (air-dried sausage)	
A Porzion Alpkäs 	14.00
Portion Alpkäse   Portion of alpine cheese	
Sattelplättli 	32.00
Bündner Spezialitäten   Mixed cold meats with alpine cheese	




## Knackigi Salat & Khalti Gricht

Frische Salate & kalte Gerichte | Fresh salads and cold dishes

	Klein	Gross
Grüana Salat 	6.00	9.00
Grüner Salat   Green salad		
Bunt gmischtta Salat 	9.00	12.00
Bunt gemischter Salat   Mixed salad		
Puura Salat mit Schpäck, Pilz und Brotwürfali 		18.50
Bauersalat mit Speck, Pilzen und Brotcroutons Farmer's salad with bacon, mushrooms and bread croutons		
Wurst-Käs Salat einfach 		17.00
Wurst-Käse Salat   Sausage and cheese salad		
Wurst-Käs Salat garniert 		19.00
Wurst-Käse Salat garniert   Sausage and cheese salad with mixed pickles		

## Husgmachts usam Suppatopf

Hausgemachtes aus dem Suppentopf | Home made from our soup pot

Tagessuppa Tagessuppe   Soup of the day	3,0 dl	9.00
Gmüas Suppa  Gemüsesuppe   Vegetable soup	3,0 dl	9.00
Bündner Gerschtasuppa  Bündner Gerstensuppe   Graubünden barley soup	3,0 dl	13.00
Bündner Gerschtasuppa mit ama Aroslerli  Bündner Gerstensuppe mit einem Schweinswürstchen Graubünden barley soup with a smoked pork sausage	3,0 dl	18.00

## Röschtipfännli

### husgmacht, mit Herdöpfel us de Region


hausgemachte Rösti mit Kartoffeln aus der Region


Homemade «rösti» with grated and fried potatoes from the region


Röschti natür  Rösti   Rösti grated, fried potatoes (plain)	18.00
mit Spigelai  mit Spiegelei   with a fried egg	+2.00
mit Käs überbacha  mit Alpkäse überbacken   gratinated with cheese	+3.00
mit Späck  mit Speck   with bacon	+4.00
«Gärtner-Röschti» mit Marktgmüas  Rösti mit Gemüse   Rösti with vegetables	23.00
«Sattleröschti» mit Späck, Spigelai und Käs überbacha  Rösti mit Speck und Alpkäse überbacken und einem Spiegelei Rösti with bacon and fried egg, gratinated with cheese	27.00
«Jodlerröschti» mit Grillschneck und Zwiebelsosse Rösti mit Grillschnecke und Zwiebelsauce   Rösti with grilled sausage and onion sauce	26.00
«Züri-Röschti» mit Kalbgschnetzletem  Rösti mit Kalbgschnetzletem   Rösti with veal stew	33.00

## Warmi Gricht «für jeda öppis»

Warme Gerichte | Hot dishes

Rinds-Burger mit Zwibla, Salat und Tomata  20.00  
Rindfleischburger mit Zwiebeln, Salat und Tomaten  
Beefburger with onions, salad and tomatoes


Linsen-Quinoa-Burger mit Avocadocrème  19.00  
und gëschmortem Gemüse  
Lentil and quinoa burger with avocado cream and braised vegetables


Raclette-Käs dazua  +3.00  
Zusätzlicher Raclette-Käse | extra raclette cheese

Kässchnitta natüür  16.00  
Käseschnitte | Bread gratinated with cheese

mit Spiegela  +2.00  
mit Spiegelei | with fried egg

mit Schinka +4.00  
mit Schinken | with ham

«Sattelhörnli» mit Ghacktem und husgmachtem Öpfelmuas  20.00  
Pasta mit Hackfleischsauce und Apfelmus | Pasta with minced meat sauce and apple purée


Tomatahörnli  16.00  
Pasta mit Tomatensauce | Pasta with a tomato sauce

Kalbsbratwurscht mit Zwiebelsoße 15.00  
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce | Veal sausage with onion sauce

Pouletknuschperli mit Pommfrit 20.00  
8 Chicken Nuggets mit Pommes frites | 8 Chicken nuggets with French fries

## Beilaga


Beilagen | Side dishes


Pommfrit, Röschtli, Gmüas  je 6.00  
Pommes Frites, Rösti, Gemüse | French fries, «Rösti», Vegetables


Grossi Portion Pommfrit 11.00  
Grosse Portion Pommes Frites | French fries large

## 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

Tomatahörnli  8.00  
Pästa mit Tomatensauce | Pasta with a tomato sauce

Sattelhörnli mit Ghacktem  10.00  
Pasta mit Hackfleischsauce | Pasta with minced meat sauce

Pouletknuschperli mit Pommfrit 12.00  
5 Chicken Nuggets mit Pommes frites | 5 Chicken nuggets with French fries

### Alle Kinderessen inklusive

**1 Glas Himbeersirup oder Arosa Bergquellwasser**

All children's meals include

1 glass raspberry syrup or Arosa mountain spring water

# Öppis Süasses

Süssspeisen | Sweets

Nussgipfal Nusshörnchen   Nut croissant	4.50
Husgmachti Rüebliurta Hausgemachter Rüblikuchen   Homemade carrotcake	7.00
Husgmachti Tageskuacha Hausgemachter Kuchen   Homemade cake	7.00
Husgmachti Fruchtwäa Hausgemachter Früchtekuchen   Homemade fruit tarte	7.00
mit Rahm mit Schlagsahne   with whipped cream	+ 1.00
Wiisas Tobleronemouse mit Aprikosatopping Weisses Tobleronemousse mit Aprikosentopping   White toberone mousse with apricot topping	9.00
Warmi Öpfeltäsche mit Vanillesoosa Warme Apfeltasche mit Vanillesauce   warm appletarte with vanillasauce	12.00

## Kemmeriboden-Riesenmeräנגge us de Bäckerei Stein

Riesen Meringue | Giant meringue

Kemmeriboden-Riesenmeräנגge mit Rahm Riesen Meringue mit Schlagsahne   Giant meringue with whipped cream	11.00
Kemmeriboden-Riesenmeräנגge mit Vanilleglace und Rahm Riesen Meringue mit Vanilleglace und Schlagsahne Giant meringue with vanilla ice-cream and whipped cream	14.00

Elsbeth und Peter Riedwyl-Oberli führen die Bäckerei Stein bereits in der vierten Generation. Sie stellen die legendären Emmentaler Meräנגge immer noch nach alter Familientradition her. Alles wird von Hand gefertigt.

Elsbeth and Peter Riedwyl-Oberli are the fourth generation to run the Stein bakery. They still produce the legendary Emmentaler Meräנגge in the old family tradition. Everything is made by hand.