



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

Echt, haimelig, urchig - "aifach Schwiiz"!  
Z'Sattelhütte Team wünsch't a schöna Ufenthalt - Viva und a Gueta!

## **Herzlich Willkommen bei uns auf 2401 m ü.M.!**

Echt, heimelig, urchig - "einfach Schweiz"!  
Das Sattelhütten-Team wünscht einen schönen Aufenthalt - Prost und  
einen guten Appetit!

## **A warm welcome to us at 2401 m above sea level!**

Genuine, cozy, rustic - "simply Switzerland"!  
The Sattelhütten team wishes you a pleasant stay - cheers and bon  
appétit!

Reserviar scho hüt für mora - alli Infos findsch  
untr [sattelhuette.ch](http://sattelhuette.ch) oder scan dr QR-Code.

Reserviere deinen Tisch schon heute für  
morgen - alle Informationen findest du untr  
[sattelhuette.ch](http://sattelhuette.ch) oder scanne den QR-Code.

Reserve your table today for tomorrow - you can  
find all the information at [sattelhuette.ch](http://sattelhuette.ch) or scan  
the QR code.





## **Regional, natürli, nachhaltig - üsri Fleisch-Philosophie in drei Wort.**

Schwi- und Rindfleisch: Üses gsamta Schwiflisch beziend miar regional vom Reto Mani in Chur. Die Schwi gnüssnd in Chur tiagrächti Lebensbedingiga. Bim Rindflaisch setzad miar ebefalls uf lokali Produkt. Von Buura us Chur und Umgäbig verwärtad miar s'Flaisch vo Rindär, wo dr Summar uf dä Alpa vo Arosa verbracht händ.

Kalb und Poulet: Üses Flaisch beziand miar uschliassli us der Schwiiz.

## **Regional, natürlich, nachhaltig - unsere Fleisch-Philosophie in drei Worten.**

Schweine- und Rindfleisch: Unser gesamtes Schweinefleisch beziehen wir regional von Reto Mani in Chur. Die Schweine geniessen in Chur tiergerechte Lebensbedingungen. Beim Rindfleisch setzen wir ebenfalls auf lokale Produkte. Von Landwirten aus Chur und Umgebung verwerten wir das Fleisch der Rinder, die den Sommer auf den Alpen in Arosa verbracht haben.

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

## **Regional, natural, sustainable - our meat philosophy in three words.**

Pork and beef: We source all our pork regionally from Reto Mani in Chur. The pigs in Chur enjoy animal-friendly living conditions. We also rely on local products for our beef. We use meat from cattle that have spent the summer on the Alps in Arosa from farmers in Chur and the surrounding area.

Veal and chicken: Our meat is exclusively sourced in Switzerland.



Vegetarisch / Vegetarisch / Vegetarian



Vegan / Vegan / Vegan

## Knackigi Salat & khalti Gricht

Frische Salate & kalte Gerichte / Fresh salad & cold dishes

Puurasalsiz am Stuck 14.00  
Salsiz am Stück | Salsiz (air-dried sausage)

Grüana Salat 9.00  
Grüner Salat | Green salad 

Bunt gmischta Salat 12.00  
Bunt gemischter Salat | Mixed salad 

Wurscht-Käs Salat aifach 17.00  
Wurst-Käse Salat einfach | Simple sausage and cheese salad

Wurscht-Käs Salat garniert 20.00  
Wurst-Käse Salat garniert | Garnished sausage and cheese salad

## Husgmachts us am Suppatopf

Hausgemachte Suppen | Homemade soups

Härdöpfelsuppa 12.00  
Kartoffelsuppe | Potato soup 

Bündner Gärschtasuppa 14.00  
Bündner Gerstensuppe | Graubünden barley soup



Alli Prisa verstönd sich in CHF, inkl. 8.1% MwSt.  
Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. 8.1% MwSt.  
All prices are in CHF, incl. 8.1% VAT.

## Röschtipfännli

husgmacht, mit Händöpfel us dr Region

Röstipfanne, hausgemacht mit Kartoffeln aus der Region

„Rösti“ pan, homemade with grated and fried potatoes from the region

Röschtli natur Rösti natur   „Rösti“ plain		18.00
mit Spiegelai mit Spiegelei   with an egg sunnyside up		+ 2.00
mit Kalbsbratwurscht und Zwiblasossa mit Kalbsbratwurst und Zwiebelsauce   with veal sausage and onion sauce		+ 8.00

## Warmi Gricht

Warme Gerichte | Hot dishes

### Üsi Spezialitätä

Sattelhütte Schwins Cordon bleu gefüllt mit Schinka und Bergkäs, Gmüas und Pommes Schweine Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Bergkäse, Gemüse und Pommes Frites Pork cordon bleu filled with ham and mountain cheese, vegetable and French fries		31.00
Husgmachtli Capuns Hausgemachter Spätzliteig mit Trockenfleisch in Mangold gewickelt Homemade spaetzli dough with dried meat wrapped in Swiss chard		27.00
Husgmachtli Vegi Capuns Hausgemachter Spätzliteig mit Gemüse in Mangold gewickelt Homemade spaetzli dough with vegetable wrapped in Swiss chard		25.00
Kalbsbratwurscht an Zwibla Sossa und Pommes Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce und Pommes Frites Veal sausage on a onion sauce with French fries		21.00
Pommes mit Zwibla Sossa Pommes Frites mit Zwiebelsauce   French fries with onion sauce		13.00
8 Pouletknuschperli mit Pommes 8 Chicken Nuggets mit Pommes Frites   8 chicken nuggets with French fries		20.00

Alli Prisa verstönd sich in CHF, inkl. 8,1% MwSt.

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. 8,1% MwSt.

All prices are in CHF, incl. 8.1% VAT.

## Für üseri kliina Gäscht bis 12i

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre | For our little ones up to 12 years

Kinderporzion Pommes	7.00
Kinderportion Pommes Frites   Child's portion of French fries	
Pouletknuschperli mit Pommes	12.00
Chicken Nuggets mit Pommes Frites   Chicken nuggets with French fries	
Röschti mit Bratwurschträdli	12.00
Rösti mit Bratwurst in Scheiben	
Grated and fried potatoes with sausage wheels	

## Öppis Süasses

Süssspeisen | Sweets

Nuss- oder Mandelgipfal	4.50
Nuss- oder Mandelhörnchen   Nut or almond croissant	
Husgmächti Fruchtwäa	7.00
Hausgemachte Früchtekuchen   Homemade fruit tarts	
mit Schlagrahm	+ 1.50
mit Schlagsahne   with whipped cream	

## Üsi Spezialität

Husgmächti Crämschnitta am Meter	pro Centimeter	1.50
Hausgemachte Vanilleschnitte am Meter	pro Zentimeter	
Homemade vanilla slice by the meter	per centimeter	

Alli Prisa verstönd sich in CHF, inkl. 8.1% MwSt.

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. 8.1% MwSt.

All prices are in CHF, incl. 8.1% VAT.