Tschuggen Hütte
Arosa

Liebe Freunde & Gäste,
Herzlich willkommen bei uns in der
Tschuggenhütte auf 1991 m ü. M.

Reserviere schon heute deinen Tisch für morgen!

Unsere Plätze sind beschränkt. Wir möchten dir mit der Online-Reservation die Möglichkeit bieten, deinen Mittagstisch bei uns rechtzeitig zu sichern. Alle Infos dazu findest du auf **tschuggenhuette.ch**

Wir freuen uns, dich auf unserer Hütte bewirten zu dürfen!
Dario & Team

Dear friends & guests,
welcome to the
Tschuggenhütte, at 1991 m.a.s.l.

Book your table for tomorrow today!

We have limited seating. We would like to offer you the option of booking online to make sure you secure your lunch table in time.

Find out all about it at ***tschuggenhuette.ch***

We look forward to welcoming you to our mountain inn!
Dario and team

Restaurant Tschuggenhütte
Arosa Bergbahnen AG, Seeblickstrasse 29, CH-7050 Arosa
T +41 81 378 84 45, tschuggenhütte.ch

Unsere Philosophie
regional – natürlich – nachhaltig

Bei unseren Produkten achten wir seit mehreren Jahren darauf, ausschliesslich frisch und regional einzukaufen.
«Hausgemacht» können wir bei fast all unseren Speisen in die Beschreibung nehmen.

Our philosophy
regional – natural – sustainable

For several years now, we have made sure that we only buy fresh and regional products.
Almost all our dishes can genuinely be described as "homemade".

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 verwerten 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.

Pork and beef: We obtain our pork locally from Reto Mani in Chur.
His pigs are reared in animal-friendly conditions in Chur. When it comes to beef,
we also rely on local produce. We use meat from farmers in Chur and the surrounding area.
The cows spend the summer up on the mountain pasture around Arosa.

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

vegetarisch/*vegetarian*

vegan/*vegan*

Glutenfrei/*gluten free*

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

We are happy to tell you about any ingredients in our dishes
that could trigger allergies or intolerances – just ask us!

Tripadvisor

Hat es dir bei uns gefallen oder war etwas nicht zu deiner Zufriedenheit?
Sag es uns gerne persönlich und/oder bewerte 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.

Plättli *Cold platters*

Tschuggenplättli

Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Coppa, Speck, Maraner Alpkäse und Früchtebrot
Tschuggenplate - Bündnerfleisch (air-dried beef), prosciutto, dry-cured sausage, coppa, bacon, alpine cheese from Arosa's Maran dairy and fruit bread

33.00

Bündnerfleischplättli

Graubünden dried meat

30.00

Bündner Salsiz am Stück

Graubünden dry-cured sausage (pork) in one piece

15.00

Maraner Alpkäse

am Stück, von der Sennerei Maran
Maran Alpine cheese - from Arosa's Maran dairy in one piece

16.00

All unsere Plättli werden mit Brot und Butter serviert.
All our cold platters are served with bread and butter.

Flammkuchen *Tarte Flambé*

klassisch

Speck und Zwiebeln
Classic - with bacon and onions

23.00

vegetarisch

Zwiebeln, Grillgemüse und Basilikum Pesto
Vegetarian - with onions, grilled vegetables and basil pesto

24.00

Warme Speisen von 11.00 bis 16.00 Uhr. Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.
Warm dishes from 11.00 a.m. until 4.00 p.m. All prices are in CHF and incl. VAT.

Kalte Speisen *Cold dishes*

Tschuggensalat

gemischter Salat, Granatapfel, Kürbis, karamellisierte Baumnüsse und Himbeerdressing
Tschuggen-salad – mixed salad, pomegranate, caramelized nuts, raspberry-dressing

klein/*small* 13.00
gross/*large 16.50*

Ziegenkäse

gemischter Salat, Ziegenkäse, Birne und Himbeere
Goat Cheese – mixed salad, goat cheese, pear and raspberry

21.00

Wurst-Käsesalat

Cervelat Art des Hauses, Käse, Zwiebeln, Blattsalat und Hausdressing
Simple cheese and sausage salad – Cervelat Tschuggen-style, cheese, onions, green salad and house dressing

einfach/*simple* 18.00
garniert/*garnished* 22.00

Caesar's Salat

Romanasalat, Parmesan, Speck, Pouletbrust und Croûtons
Caesar's-salad – romana lettuce, parmigiano cheese, bacon, roasted chicken breast and bread croutons

24.50

Hummus

Quinoa, Kürbis, Rote Beete, Limette, und Pita-Brot
Hummus – quinoa, pumpkin, beetroot, lime and pita bread

23.00

«Label Rouge» Lachs vom Maranerhof

Focaccia, Kapern, Zwiebeln und Honig-Dill-Senf
"Label rouge" salmon from Maranerhof – focaccia, capers, onions and honey-dill mustard

36.00

Rinds Tartar

Kapern, Essiggurken, Trüffelmayonnaise und hausgemachte Focaccia
Beef tartare – capers, pickles, truffle mayonnaise and homemade focaccia

klein/*small* 28.00
gross/*large* 34.00

Warme Speisen von 11.00 bis 16.00 Uhr. Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.
Warm dishes from 11.00 a.m. until 4.00 p.m. All prices are in CHF and incl. VAT.

Suppen *Soups*

Tagessuppe
frisch und saisonal, frag unsere Mitarbeiter
Soup of the day - fresh and seasonal, ask our staff
11.00

Gulaschsuppe
Rindfleisch, Gemüse und Kartoffeln
Goulash soup - beef, vegetables and potatoes
16.00

Gerstensuppe
Gerste, Gemüse
Barley soup - barley and vegetables
13.00

zusätzlich ein Aroserli zur Suppe
add an Aroserli to the soup
+5.50

Maraner Käse Fondue *Maraner Cheese Fondue*

serviert mit Brot und Kartoffeln, dazu Essiggurken und Borretana Essigzwiebeln
served with bread, potatoes, pickles and borretana onions

klassisch
classic
32.00

mit Kräutern
with herbs
34.00

mit schwarzem Perrigord Trüffel
with black perrigord truffle
39.50

Kirsch Fläschli (5 cl) zum Teilen mit Pfännli
Cherry liqueur (5 cl) to share with a small pan
15.00

Kirsch mit Pfännli
Cherry liqueur with a small pan
6.00

Warme Speisen von 11.00 bis 16.00 Uhr. Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.
Warm dishes from 11.00 a.m. until 4.00 p.m. All prices are in CHF and incl. VAT.

Typisch Tschuggen *Tschuggen specials*

Spätzlipfanne

hausgemachte Spätzli, Maraner Alpkäse, cremige Rahmsauce, Gemüse und Röstzwiebeln
"spätzli"-noodles pan - homemade Spätzli, alpine cheese from Arosa's Maran dairy, cream sauce, vegetables and fried onions

23.50

Steinpilz Risotto

Acquerello Reis mit Steinpilzen und Parmesan
Mushroom risotto - Acquerello rice with porcini mushrooms and parmesan

26.00

Hütten Pasta

Fusilli mit Tomaten, Pecorino-Käse und Basilikum
House pasta - fusilli with tomatoes, pecorino cheese and basil

21.50

mit Guanciale-Speck
with guanciale bacon

23.50

Käseschnitte Nature

Raclettekäse, Arosa Brot im Weisswein, Zwiebeln und Essiggurken
Plain cheese slice - grilled raclette cheese, Arosa bread in white wine, onions and pikles

18.50

Käseschnitte mit Speck und Ei

Raclettekäse, Arosa Brot im Weisswein, Speck, Ei, Zwiebeln und Essiggurken
Cheese slice with bacon and egg - grilled raclette cheese, Arosa bread in white wine, egg, bacon, onions and pickles

23.00

Smashed Sweet-Potato

Süsskartoffeln, Kichererbsen, geröstetes Wurzelgemüse, eingelegte Zwiebeln, Kräuter-Joghurt und rotes Pesto
Smashed sweet-potatoes, chickpeas, roasted vegetables, pickled onions, herb yoghurt and red pesto

25.00

Warme Speisen von 11.00 bis 16.00 Uhr. Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.
Warm dishes from 11.00 a.m. until 4.00 p.m. All prices are in CHF and incl. VAT.

Hütten-Grill *Tschuggen BBQ*

Unsere Spezialitäten vom Holzkohlegrill servieren
wir ausschliesslich bei schönem Wetter.
Our specialties from the charcoal grill are served only in fine weather.

Spare Ribs
herzhaft mariniert, hausgemachte BBQ Sauce und Coleslaw
Spare ribs – in a spicy marinade, served with homemade BBQ sauce and coleslaw
29.00

Kalbsbratwurst
Veal sausage
19.00

Schweinekotelett
Pork-chop
28.00

Rinds Spiess
Beef skewer
33.00

Beilagen nach Wahl
Pommes Frites, Kartoffelsalat, Maiskolben oder Salat
Side dishes of your choice – French Fries, potato salad, corn on the cob or salad
7.00

Fragen Sie unser Service Team
Ask our Service Team
«Grand Piece» oder «Grillplatte» ab 2 Personen je nach Tagesempfehlungen: Kalbskotelett, Rinds-Tomahawk, …
"Grand Piece" or "Grill plats" from 2 persons depending on availability: veal-chop, beef-tomahawk, …

Warme Speisen von 11.00 bis 16.00 Uhr. Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.
Warm dishes from 11.00 a.m. until 4.00 p.m. All prices are in CHF and incl. VAT.

Tschuggen Klassiker *Tschuggen classics*

Beefburger
mit Maraner Alpkäse im Brötli, hauseigene Burgersauce, Coleslaw,
Gurkenrelish und süss-sauren Zwiebeln
Beefburger - with alpine cheese from Arosa's Maran dairy, served in a roll with homemade burger sauce, coleslaw, cucumber relish and sweet and sour onions
26.00

Gemüseburger
Brioche, Green Oat Burger, Blattsalat,
Tomatenconfit, Ponzu Gurke und Wasabi-Mayonnaise
Veggie burger - brioche, green oat burger, green salad tomato confit, ponzu cucumber and wasabi-mayo
23.50

Pouletflügeli
würzig mariniert, hausgemachte BBQ Sauce
Chicken wings - in a spicy marinade, served with homemade BBQ sauce
5 Stück/*5 wings* 19.50
8 Stück/*8 wings* 27.50

Hütten Schüblig verfeinert mit Alpkäse
mit Brot und Senf
Tschuggen Schüblig sausage, smoked sausage refined with alpine cheese - with bread and mustard
18.00

1 Paar Aroserli
mit Brot und Senf
1 pair of Aroserli sausage (pork) - with bread and mustard
13.00

Bündner Rinds-Entrecôte
mit Kräuterbutter
Grison beef-entrecôte - with herbs butter
46.00

Schweinsschnitzel paniert
Breaded pork schnitzel
23.50

Beilagen nach Wahl
Side dishes of your choice
Pommes Frites, Kartoffelsalat, Ofen-Süsskartoffel oder Salat
French Fries, potato salad, baked sweet potato or salad
+7.00
mit Süsskartoffel Pommes Frites
with sweet potatoes French Fries
+8.50

Warme Speisen von 11.00 bis 16.00 Uhr. Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.
Warm dishes from 11.00 a.m. until 4.00 p.m. All prices are in CHF and incl. VAT.

Für unsere kleinen Gäste *For our younger guests*

bis 12 Jahre/*up to 12 years of age*

Alle Kindergerichte servieren wir wahlweise mit 2 dl Sirup oder 2 dl Wasser.
All our children's meals are served with a choice of 200 ml squash or 200 ml water.

Slalomprofi
Fusilli mit Tomatensauce
Slalom pro - fusilli with creamy tomato sauce
11.00

Pistenbully
Schweizer Chicken Nuggets mit Pommes Frites
Snow groomer - Swiss chicken nuggets with French Fries
12.00

Halfpipe-König
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites
King of the half-pipe - breaded pork schnitzel with French Fries
13.00

Schlittenflitzer
1 Aroserli mit Pommes Frites
Sledging speedster - 1 Aroserli (pork) with French Fries
12.00

Skiweltmeister
Portion Pommes Frites
Skiing World Champion - portion of French Fries
8.50

Pisten-Raudi
Spätzli mit Rahmsauce und Cipollata
Slope rowdy - "spätzli"-noodles with creamy sauce and cipollata
11.50

Warme Speisen von 11.00 bis 16.00 Uhr. Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.
Warm dishes from 11.00 a.m. until 4.00 p.m. All prices are in CHF and incl. VAT.

Desserts

Nuss- oder Mandelgipfel
Nut or almond croissant
4.50

Hausgemachter Apfelstrudel
mit lauwarmer Vanillesauce und Schlagrahm
Homemade apple strudel - with lukewarm vanilla sauce and whipped cream
13.00

zusätzlich eine Kugel Vanilleglace
extra scoop of vanilla ice cream
+3.50

Hausgemachter Blechkuchen
je nach Tagesangebot, frag unsere Mitarbeiter
Homemade tart - ask our staff for the daily special
10.50

Lauwarmer Schokoladen Kuchen mit Vanilleglace
Warm chocolate cake with vanilla ice
15.00

Gebrannte Créme mit karamelisierten Baumüssen mit Schlagrahm
Caramel crème with caramelized nuts and whipped cream
12.50

Portion Schlagrahm
portion of whipped cream
+1.50

Ab 14.30 Uhr vom «Waffelwagen»

Served from 2.30 p.m. from the "Waffles Wagon"

Hausgemachte Apfel-Quark Bällchen
Vanillesauce und Schlagrahm
Homemade apple and quark dumplings - with vanilla sauce and whipped cream
12.50

Hausgemachte Waffeln
Kirschen- oder Schokoladensauce
Homemade waffles - with cherry or chocolate sauce
13.00

Warme Speisen von 11.00 bis 16.00 Uhr. Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.
Warm dishes from 11.00 a.m. until 4.00 p.m. All prices are in CHF and incl. VAT.

TschuggenHütte
Arosa

Herkunft unserer Speisen
Origin of our dishes

Von Kalb und Rind über Schwein und Geflügel bis zu Brot
und Gebäck – hier kommt nur Einheimisches auf den Teller.
Der einzige Tourist ist der schottische Lachs.

Kalb/veal: CH
Rind/beef: CH
Schwein/pork: CH
Geflügel/chicken: CH
Lachs/Salmon: GB, Schottland
Brot/bread: CH
Gebäcke/pastries: CH

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

*We are happy to tell you about any ingredients in our dishes that
could trigger allergies or intolerances – just ask us!*