



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 im Innenbereich des Restaurants rechtzeitig zu sichern.
Alle Infos dazu findest du auf tschuggenhuette.ch

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

Ronja Fehr & Raffi Frei mit Team
tschuggenhuette.ch

Dear Friends & Guests
A warm welcome to our Tschuggenhütte
at 1991 metres above sea level

Reserve your table for tomorrow today
We only have a limited number of seats. Our online reservation system gives you
the opportunity to secure a table inside the restaurant in good time.
You will find all the details at tschuggenhuette.ch

We look forward to serving you in our Hütte!

Ronja Fehr & Raffi Frei and Team
tschuggenhuette.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 we have been making sure that we purchase exclusively fresh and regional products. We can include “homemade” in the description of almost all our dishes.



Schweinefleisch und Rindfleisch: Wir beziehen unser Schweinefleisch regional von Reto Mani in Chur. Unter tiergerechten Lebensbedingungen verbringen die Schweine bis zu sechs Monate in Chur. 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: Unser Poulet beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz.

Pork and beef: All our pork is sourced locally, from Reto Mani in Chur. Under animal-friendly living conditions, the pigs spend up to six months in Chur. For beef, we also rely on local products. 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: All our chicken is sourced in Switzerland.

Vegetarisch/vegetarian



Auf Anfrage informieren wir dich 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 which could trigger allergies or intolerances.


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.*

Speisekarte

Belegte Brötli *Sandwiches*

Von 9.00- 11.00 Uhr

Wintergemüse  9.00
winter vegetables


Maraner Alpkäse  10.00
Maran alpine cheese

Haus-Ofenschinken  10.00
Cooked ham

Salsiz  11.00
Air-dried raw sausage (pork)

Unsere Brötli sind mit Salat belegt und mit Butter bestrichen.
All our bread rolls are buttered and topped up with lettuce.

Plättli *Platters*

Tschuggenplättli  33.00
Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Coppa, Speck, Maraner Alpkäse, Birnbrot
Air-dried grison beef, raw ham, dried salsiz sausage, coppa ham, bacon, Maran alpine-cheese, pear bread

Bündnerfleischplättli  30.00
Graubünden dried meat

Bündner Salsiz am Stück  14.00
Unliced Graubünden pork and beef salsiz (air-dried raw sausage)

Maraner Alpkäse  16.00
Am Stück, von der Sennerei Maran
Unliced Maran alpine cheese, from the alpine dairy Maran

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

Salate *Salads*

Blattsalat

Bunter Blattsalat, Hausdressing
Leaf salad, house dressing

Klein/*small* 9.00

Gross/*big* 11.00

Tschuggensalat

Gemischter Salat, Hausdressing
Mixed salad, house dressing

Klein/*small* 11.00

Gross/*big* 16.00

Wurst-Käsesalat einfach

Cervelat Art des Hauses, Käse, Zwiebeln, Blattsalat und Hausdressing
Sausage and cheese salad with cervelat type of house, cheese, onions, leaf salad and house dressing

17.00

Wurst-Käsesalat garniert

Cervelat Art des Hauses, Käse, Zwiebeln, gemischter Salat und Hausdressing
Sausage and cheese salad with cervelat type of house, cheese, onions, mixed salad and house dressing

20.00

Suppen *Soups*

Tagessuppe

Frisch und saisonal... frag unsere Mitarbeiter
Soup of the day - fresh and seasonal... ask our team

Klein/*small* 8.00

Gross/*big* 10.00

Gulaschsuppe

Rindfleisch, Gemüse und Kartoffeln
Homemade goulash soup with beef, vegetables and potatoes

14.00

Bündner Gerstensuppe

Gerste, Gemüse, Bündnerfleisch
Homemade Grisons barley soup, vegetables, Grisons meat

13.00

Hütten-Grill *Barbecue*

Unsere Spezialitäten vom Holzkohlegrill servieren wir ausschliesslich bei schönem Wetter.

We serve our specialities from the barbecue only in nice weather.

Spare Ribs  32.00

herzhaft mariniert, hausgemachte BBQ Sauce, Coleslaw

marinated spare ribs, homemade BBQ sauce, coleslaw

Chili-Wurst  20.00

Vom Rind und Schwein, rassig gewürzt - mit Chili verfeinert

Chilli sausage (beef and pork), hot and spicy - refined with chilli

Chicken Wings 7 Stück/*pieces* 25.00

würzig mariniert, hausgemachte BBQ Sauce

Chicken wings, spicy marinated, homemade BBQ sauce

Alle Grill-Köstlichkeiten servieren wir wahlweise mit Pommes Frites, Kartoffelsalat oder Maiskolben.

We serve all delicacies off the grill with a choice of French fries, potato salad or corn on the cob.

Tschuggen Klassiker *Tschuggen Classics*

Schweinsschnitzel paniert

Pommes Frites, Kartoffelsalat oder als Fitnessteller

*Breaded pork cutlet
with French fries, potato salad or as a fitness dish*

29.00

Hüttenschüblig verfeinert mit Alpkäse

smoked sausage refined with alpine cheese

mit Brot und Senf

15.00

with bread and mustard

mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat

21.00

with French fries or potato salad

Beefburger mit Maraner Alpkäse

im Brötli, hauseigene Burger-Sauce, Coleslaw, Gurkenrelish und süss-sauren Zwiebeln, Pommes Frites

*Beefburger with Maran alpine cheese, in bun, homemade burger sauce, coleslaw,
cucumber relish and sweet and sour onions, French fries*

31.00

1 Paar Aroslerli

mit Brot und Senf

10.00

Pork sausages (2 pieces) with bread and mustard

mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat

17.00


with French fries or potato salad

Vegetarisch & Vegan *Vegetarian & Vegan*

Spätzli-Gemüse-Pfanne  22.00


hausgemachte Spätzli, saisonales Gemüse, cremige Kräutersauce, gratiniert mit Maraner Alpkäse und Röstzwiebeln

Homemade spätzli noodles with seasonal vegetables, creamy herb sauce and a baked topping of Maran alpine cheese and roasted onions

Ofenkartoffel  **vegan** 23.00

gefüllt mit Wintergemüse, Curry-Cream
dazu einen knackigen grünen Salat

Baked potato filled with winter vegetables and curry cream, served with a green salad

Gemüseburger  **vegan** 27.00

Ciabattabrot, Green Oat Burger, Blattsalat,
Tomatenconfit, Ponzu Gurke, Wasabi Mayonnaise, Süsskartoffel

Veggie burger with ciabatta bread, green oat burger, lettuce, tomato confit, Ponzu cucumber, wasabi mayonnaise, sweet potato

Bohnen Ragout  **vegan** 22.00

Geröstetes Wintergemüse, Haselnuss Ducca, Nan Brot

Bean Ragout with roasted winter vegetables, hazelnut dukkah, nan bread

Portion Pommes Frites  **vegan** Klein/*small* 8.00
Gross/*big* 12.00






knusprig frittiert, Hausgewürzmischung

French fries, crispy fried, house spice mix

Für unsere kleinen Gäste *For our little guests*



Alle Kindergerichte servieren wir wahlweise mit einem kleinen Sirup, 3 dl Mineral oder einem 3 dl Rivella Rot.
All children's dishes are served with a small glass of syrup, 3 dl mineral water or 3 dl Rivella red.

Rivellino-Hit 	8.00
Hörnli mit Tomatensauce <i>Macaroni pasta with tomato sauce</i>	
Pistenbully	11.00
Schweizer Chicken Nuggets aus Pouletbrust mit Pommes Frites <i>Swiss premium chicken nuggets with French fries</i>	
Halfpipe-König 	11.00
Schweinsschnitzel (80 g) paniert mit Pommes Frites <i>Breaded pork schnitzel (80 g) with French fries</i>	
Schlittenflitzer 	10.00
1 Aroslerli mit Pommes Frites <i>1 Aroslerli sausage with French fries</i>	
Skiweltmeister 	8.00
Portion Pommes Frites <i>Portion of French fries</i>	
Pisten-Raudi 	10.00
Cipollata mit Spätzli <i>Sausage with «Spätzli»</i>	

Desserts *Desserts*

Ab 14.30 Uhr vom «Wöffelwagen»:

From 2.30 p.m. from the «Waffles-Wagon»:

Hausgemachte Apfel-Quark Bällchen

Vanillesauce und Schlagrahm

*Homemade small apple and quark balls
with vanilla sauce and whipped cream*

12.00

Hausgemachte Waffeln

Kirschensauce oder Schoggi-Sauce

Homemade waffles with cherry sauce or chocolate sauce

12.00

Hausgemachte Nuss- oder Mandelgipfel

4.00

Homemade nut or almond croissant

Apfel- oder Zwetschgenstrudel

12.00

mit lauwarmer Vanillesauce und Schlagrahm

*Homemade apple or plum strudel
with lukewarm vanilla sauce and whipped cream*

zusätzlich eine Kugel Vanille Glace

+3.50

additionally one scoop of vanilla ice cream

Hausgemachter Streuselkuchen

10.00

je nach Tagesangebot, frag unsere Mitarbeiter

Homemade crumble cake, on daily offer, ask our staff

Hausgemachter Schoggikuchen mit Vanilleglace

14.00

Homemade Chocolate cake with vanilla ice cream

Charlotta

13.00

Beerenragout, Streusel, Vanilleglace und Sauerrahm

Berry ragout, crumble, vanilla ice cream and sour cream

Portion Schlagrahm

1.00

Portion of whipped cream