



## **Häرزlich willkommen bi üs uf 2401 m ü. M.!**

Echt, haimelig, urchig – «aifach Schwiiz»!

Z'Sattelhütte Team wünscht a schöna Ufenthalt – Viva und a Guata!

## **A warm welcome to us at 2401 m.a.s.l.!**

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  
unter [sattelhuette.ch](http://sattelhuette.ch) oder scan dr 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 Flaisch-Philosophie in drei Wort.**

Schwi- und Rindflaisch: Üses gsamta Schwiflaisch beziand miar regional vom Reto Mani in Chur. Dia Schwi gnüssnd in Chur tiagrächti Lebensbedingiga. Bim Rindflaisch setzen miar ebafalls uf lokali Produkt. Vo Buura us Chur und Umgebig verwärten miar s'Flaisch vo Rinder, wo dr Summer uf da Alpa vo Arosa verbrocht hend.

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

## **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 use locally produced 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 / vegetarian



Vegan / vegan



## Husgmachts us am Suppatopf

Tagessuppe / Soup of the day	9.50
Gemüsebouillon mit hausgemachten Flädli /  Vegetable broth with homemade "Flädli" (pancake strips)	12.00
Bündner Gerstensuppe / Graubünden barley soup	14.00

## Plättlis

Tessiner Plättli / Ticino Plate	36.00
Coppa, Salami, Mortadella, Gegrilltes Gemüse, Tomaten, Mozzarella, verschiedener Käse, hausgemachtes Rucola Pesto und Bauernbrot / Coppa, salami, mortadella, grilled vegetables, tomatoes, mozzarella, choice of cheeses, homemade rocket pesto and farmer's bread	
Bündner Chäsplättli / Graubünden Cheese Plate 	34.00
Alpkäse, Walserkäse, Kräuterkäse, Schneeflöckli, hausgemachtes Aprikosen Chutney, Feigen Chutney, Baumnüsse und Früchte / Alpine cheeses, Walser cheese, herb cheese, "Schneeflöckli" (soft white cheese), homemade apricot chutney, fig chutney, walnuts and fruits	

## Knackigi Salate

Bunter Blattsalat, Hausdressing / Mixed leaf salad, homemade dressing 	9.00
Gemischter Salat, Hausdressing / Mixed salad, homemade dressing 	12.50
Salatteller mit Ei und Croûtons, Hausdressing / Plate of salad with egg and croutons, homemade dressing	17.00

	einfach/ simple	garniert/ garnished
Wurst-Salat / Simple sausage salad	14.50	19.50
Wurst-Chäs-Salat / Sausage and cheese salad	17.00	21.00

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.  
All prices are in CHF and incl. VAT.

## S' Beschta wiit und breüt ...

Urchig und traditionell mit Gemüse und Pommés Frites oder auch als  
Fitnessteller (eine Vielfalt an frischen Salaten, schön ausgarniert  
mit Hausdressing)

Served in the authentic and traditional way with vegetables and French Fries,  
also available as a light and healthy option, with a range of fresh salads  
and homemade dressing

Sattelhütte Cordon Bleu (200g Fleisch) / Sattelhuette Cordon Bleu (200g.meat) 35.00

Cordon bleu vom heimischen Schwein gefüllt mit Schinken und Alpkäse / Pork Cordon  
Bleu filled with ham and alpine cheese

Für den kleineren Hunger mit 120g Fleisch / For smaller appetites with 120g meat 29.00

## Röschtipfännli

Unsere Rösti ist hausgemacht mit Kartoffeln aus der Region / Our "Rösti" homemade with grated and  
fried potatoes from the region

Rösti natur / "Rösti" plain  18.50

mit Spiegelei / with an egg sunnyside up  +3.00

mit Grillgemüse / with grilled vegetables  +5.00

mit St. Galler Olma Bratwurst und Zwiebelsauce / +9.00  
with St. Galler Olma sausage and onion sauce

mit geräuchertem Lachs und Meerrettich / with smoked salmon and horseradish +10.00

## Üsera Schwiizer Burger

Alpenburger / Alpine burger 31.00

Rustikale Buns, Prime Rindfleisch Patties 180g; Bergkäse, Zwiebeln, Schinkenspeck,  
hausgemachte Burgersauce, Salat und Röstkartoffeln / Rustic buns, prime beef patties  
180g, alpine cheese, onions, cured bacon, homemade burger sauce, green salad and roast potatoes


Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.


All prices are in CHF and incl. VAT.


## An Schwiizer Klassiker – wia na z Nani kocht het

Rahmschnitzel und Nüdali / Creamed pork escalope with noodles 32.00  
Schnitzel vom heimischen Schwein, cremige Rahmsauce mit Champignons,  
Nudeln und einem halben Pfirsich mit Rahm / Escalope from local pork, creamy mushroom  
sauce, noodles and half a peach with whipped cream

## Ohni Fläisch

Urchige, hausgemachte Chässpätzli / Traditional homemade cheese "Spätzli"  26.00  
Hausgemachte Chässpätzli mit Röstzwiebeln, Bergkäse, Rahm und hausgemachtem  
Apfelmus / Homemade cheese "spätzli" with fried onions, alpine cheese, cream and homemade  
apple sauce

Pommes Frites mit Zwiebelsauce / French Fries with onion sauce  13.00

Veganer Linseneintopf mit Gemüse / Vegan lentil stew with vegetables  22.00

## Für üseri kliina Gäscht bis 12i

Kinderportion Pommes Frites / Child's portion of French Fries 7.00

Rösti mit einer halben Bratwurst / Potato rösti with half a sausage 13.00

Chicken Nuggets mit Pommes Frites (5 Stk.) / Chicken nuggets with  
French Fries (5 pcs) 14.00


Rahmschnitzel / Creamed pork escalope 17.00  
mit Nüdali und heimischem Schweinefleisch 80g / with noodles and 80g of regional pork

## Us üsara Backstuba

Nussgipfel / Nut croissant	4.50
Mandelgipfel / Almonds croissant	4.50
Hausgemachte Früchtekuchen / Homemade fruit tartes mit Schlagrahm / with whipped cream	7.00 +1.50
Hausgemachter Rüblikuchen / Homemade carrot cake	7.00
Hausgemachte Linzertorte / Homemade Linzertorte (traditional pastry made of shortbread topped with fruit jam)	6.00
Bündner Nusstorte mit Schlagrahm / Graubünden walnut tarte with whipped cream	7.00

## Üsi Spezialität

Jeden Tag, noch bevor die erste Bahn fährt, wird die berühmte  
Cremeschnitte gebacken / Every day, even before the first cable car runs,  
the famous vanilla slice is baked

Cremeschnitte am Meter /   
Vanilla slice by the meter

2.00 pro Zentimeter  
2.00 per centimeter

**Schnäll sii, es hät solangs hät**

## **Herkunft vo üserna Zuatata**

Kalb / Veal	CH
Rind / Beef	CH
Schwein / Pork	CH
Geflügel / Chicken	CH
Lachs / Salmon	CH/NO
Brot / Bread	CH
Gipfeli / Croissant	CH
Sandwich / Sandwich	CH
Toastbrot / Toast	AT
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!