



Härschlich Willkomma bin ünsch uf 2401 m ü. M.!

Echt, haimelig, urchig - «aifach Schwiiz»

Kumm ah und föhl di wohl i de einzigartige Sattelhütte.
Gnüüs de Usblick uf üsere 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.
Husmacht kammr fasch überall druff schriba, mit Liebi kocht isch alls!

D Sara-Lena Weber und z' Sattelhütta-Team wünsched en gmüetliche
Ufenthalt, an Guata und zum Wohl.



Unsere Philosophie
regional – natürlich - nachhaltig


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 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. 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 and Veal: All our meat is sourced in Switzerland.

Vegetarische, fleischlose Gerichte 
Vegetarian, meatless dishes



Hat es Ihnen bei uns gefallen oder war etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit? Sagen Sie es uns persönlich und/oder bewerten Sie 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.

Knackigi Salat & Khalti Gricht

Frische Salate & kalte Gerichte/Fresh salads and cold dishes

Bunt gmischta Salat  Bunt gemischter Blattsalat/Leaf salad	12.00
Puura Salat mit Schpäck, Pilz und Brotwürfali  Bauernsalat mit Speck, Pilzen und Brotcroutons Farmer's salad with bacon, mushrooms and bread croutons	18.50
Wurscht-Käs Salat einfach Wurst-Käse Salat/Sausage and cheese salad	17.00
Wurscht-Käs Salat garniert Wurst-Käse Salat mit verschiedenen Salaten /Sausage and cheese salad	19.00
Puurasalsiz am Stuck  Salsiz am Stück/Salsiz (air-dried sausage)	14.00
A Porzion Alpkäs  Portion Alpkäse/Portion of alpine cheese	14.00
Sattelplättli  Gemischte kalte Fleischplatte mit Alpkäse/Mixed cold meats with alpine cheese	32.00

Warmi Tooscht

Warme Toasts/Hot Sandwiches

Grillgmüas mit Mozzarella  Grillgemüse mit Mozzarella Grilled vegetables with mozzarella	8.00
Schinka mit Alpkäs  Kochschinken/Alpkäse Alpine cheese/boiled ham/meat loaf	9.00
Bündner Rohschinka mit Pestososse  Bündner Rohschinken mit Pestosauce Graubünden raw ham with Pestosauce	10.00

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 intolerances.

Husgmachts usam Suppatopf

Aus dem Suppentopf/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

Röschtipfännli

husgmacht, mit Herdöpfel us de Region

hausgemachte Rösti mit Kartoffeln aus der Region

Homemade «rösti» fried, grated 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  mit Alpkäse überbacken/with cheese	+3.00
mit Späck  mit Speck/with bacon	+4.00
«Sattleröschti» mit Späck, Spigelai und Käs überbacha  Rösti mit Speck und Käse überbacken und einem Spiegelei Rösti with bacon and fried egg, gratinéed with cheese	27.00
«Jodlerröschti» mit Grillschneck und Zwiebelsosse Rösti mit Grillschnecke und Zwiebelsauce Rösti with grilled sausage and onion sauce	26.00
«Gärtner-Röschti» mit frischam Marktgmüas (Vegan)  Rösti mit Gemüse/Rösti with vegetables	23.00

Warmi Gricht «für jeda öppis»

Warme Gerichte/Hot dishes


Hopp Arosa Burger  19.50

Rinds-Burger mit Zwibla, Salat und Tomata

Rindfleischburger mit Zwiebeln, Salat und Tomaten

Beefburger with onions, salad and tomatoes



Für nur 3 Stutz gits feinschta Raclette-Käs dazua  +3.00

Zusätzlicher Raclette-Käse/extra raclette cheese

Kässchnitta natüür  16.00


Käseschnitte/Toasted cheese slices

mit Spiagelai  +2.00

mit Spiegelei/with fried egg

mit Schinka +4.00

mit Schinken/with ham

«Sattelhörnli» mit Ghacktem und husgmachtem Öpfelmuas  20.00

Teigwaren mit Hackfleischsauce und Apfelmus

Pasta with minced meat sauce and apple purée


Kalbsbratwurscht mit Zwiebelssosse 15.00

Kalbsbratwurst mit Zwiebelssauce

Veal sausage with onion sauce

Beilaga

Beilagen/Side dishes

Pommfrit, Röschti, Blattsalat, Pasta, Gmüas  je 6.00

Pommes Frites, Rösti, Blattsalat, Pasta, Gemüse

French fries, «Rösti», Salad, Pasta, Vegetables

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	
Sattelhörnli a Tomatasossa 	8.00
Teigwaren mit Tomatensauce/Pasta with a tomato sauce	
Sattelhörnli mit Ghacktem 	10.00
Teigwaren mit Hackfleischsauce/Pasta with minced meat sauce	
Pouletknuscherli mit Pommfrit	10.00
Chicken Nuggets mit Pommes frites/Chicken nuggets with French fries	

Alle Kinderessen inklusive

1 Glas Rivella, Himbeersirup oder Arosa Bergquellwasser

All children's meals include

1 glass of Rivella, raspberry syrup or Arosa mountain spring water

Öppis Süasses

Süssspeisen/Sweets

Nussgipfal Nusshörnchen/Nut croissant	4.50
Nussturta vom «Gadiert Gruss Puur» Bündner Nusstorte/Graubünden nut cake	8.00
Husgmachtli Fruchtwäa Hausgemachter Früchtekuchen/Homemade fruit tart	7.00
Husgmachtli Kuacha Hausgemachter Kuchen/Homemade cake	6.50
mit Rahm mit Schlagsahne/with whipped cream	+ 1.00

Kemmeriboden-Riesenmerängge us de Bäckerei Stein

Riesen Meringue/Giant meringue

A Kemmeriboden-Riesenmerängge mit Rahm Riesen Meringue mit Schlagsahne/Giant meringue with whipped cream	11.00
A Kemmeriboden-Riesamerängge mit Vanilleglace und Rahm Riesen Meringue mit Vanilleglace und Schlagsahne Giant merirgue 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 Merängge immer noch nach alter Familientradition her.
Alles wird von Hand gefertigt.