



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](http://tschuggenhuette.ch)

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

Ronja Fehr & Raffi Frei mit Team  
[tschuggenhuette.ch](http://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](http://tschuggenhuette.ch)

We look forward to serving you in our Hütte!

Ronja Fehr & Raffi Frei and Team  
[tschuggenhuette.ch](http://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.

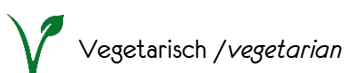


Schweinefleisch und Rindfleisch: Wir beziehen unser Schweinefleisch regional von Reto Mani in Chur. Die Schweine geniessen in Chur tiergerechte Bedingungen. Beim Rindfleisch setzen wir ebenfalls auf lokale Produkte. Wir verwerten das Fleisch von Landwirten aus Chur und Umgebung. Die Rinder verbringen den Sommer auf den Alpen in Arosa.

Poulet: Unser Poulet beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz.

*Pork and beef: All our pork is sourced locally, from Reto Mani in Chur. The pigs enjoy animal-friendly living conditions 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



Vegan / vegan

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.*



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.*

## Belegte Brötli Sandwiches

Von 9.00- 11.00 Uhr

Wintergemüse 

*Winter vegetables*

9.00

Maraner Alpkäse 


*Maran alpine cheese*

10.00

Haus-Ofenschinken 

*Cooked ham*

10.00

Salsiz 

*Air-dried raw sausage (pork)*

11.00

## Plättli Platters

Tschuggenplättli 

Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Coppa, Speck, Maraner Alpkäse, Früchtebrot


*Air-dried grison beef, raw ham, dried salsiz sausage, coppa ham, bacon, Maran alpine-cheese, pear bread*

33.00

Bündnerfleischplättli 

*Graubünden dried meat*

30.00

Bündner Salsiz am Stück 

*Un sliced Graubünden pork and beef salsiz (air-dried raw sausage)*

14.00

Maraner Alpkäse 

Am Stück, von der Sennerei Maran

*Un sliced Maran alpine cheese, from the alpine dairy Maran*

16.00

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

## Kalte Speisen *Cold dishes*

### Tschuggen - Rindstatar

Meerrettich Mayo, hausgemachte Pickles,  
Arosa Brot und Butter

*Tschuggen beef tartare,  
horseradish mayonnaise, homemade pickles,  
Arosa bread and butter*

klein/small 24.00

gross/big 32.00

### 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

Zusätzlich ein Aroslerli zur Suppe 

+ 5.00

## Vegetarisch & Vegan *Vegetarian & Vegan*

### Spätzli-Gemüse-Pfanne

hausgemachte Spätzli, saisonales Gemüse, cremige Kräutersauce,  
gratinert 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*

23.00

### Ofenkartoffel glutenfrei

geröstetem Wintergemüse, Kräuter Joghurt und Ajvar-Creme

*Baked potato, roasted winter vegetables, herb yoghurt and ajvar cream*

21.00

### Gemüseburger

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

*Veggie burger with brioche, green oat burger,  
lettuce, tomato confit, Ponzu cucumber, wasabi mayonnaise, sweet potato*

27.00

### Bohnen Ragout

Geröstetes Wintergemüse, Haselnuss Ducca, Nan Brot

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

22.00

### Gersten-Spinat Arancini

Kürbis, Kürbiskern Mayo und Cashew Parmesan

*Barley and spinach arancini (barley risotto balls),  
pumpkin, pumpkin seed mayonnaise and cashew parmesan*

23.00

### Portion Pommes Frites

knusprig frittiert, Hausgewürzmischung

*French fries, crispy fried, house spice mix*

klein/small 8.00

gross/big 12.00

## 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

herzhaft mariniert, hausgemachte BBQ Sauce, Coleslaw  
*marinated spareribs, homemade BBQ sauce, coleslaw*

29.00

### Chili-Wurst

Vom Rind und Schwein, rassig gewürzt - mit Chili verfeinert  
*Chilli sausage (beef and pork), hot and spicy - refined with chilli*

17.00

### Chicken Wings

würzig mariniert, hausgemachte BBQ Sauce  
*Chicken wings, spicy marinated, homemade BBQ sauce*

5 Stück/pieces 18.00

8 Stück/pieces 23.00

### Schweinskotelett

mit hausgemachter Chimichurri  
*Pork chop with homemade chimichurri*

28.00

Alle Grill-Köstlichkeiten servieren wir wahlweise mit:  
*All delicacies from the grill are served with a choice of:*

*Pommes Frites French Fries 5.00*

*Kartoffelsalat Potato salad 6.00*

*BBQ-Maiskolben BBQ corn on the cob 6.00*

*Blattsalat Lettuce 5.00*

*Kräuter-Knoblauchbrot Herbal garlic bread 4.00*

## Tschuggen Klassiker *Tschuggen Classics*

### Schweinsschnitzel paniert

Pommes Frites, Kartoffelsalat oder als Fitnesssteller

*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*

*with bread and mustard*

15.00

*mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat*

*with French fries or potato salad*

21.00

### 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*

*Pork sausages (2 pieces) with bread and mustard*

10.00

*mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat*

*with French fries or potato salad*

17.00



## Für unsere kleinen Gäste *For our little guests*

Alle Kindergerichte servieren wir wahlweise mit einem kleinen Sirup oder 3 dl Wasser.

*All children's dishes are served with a small glass of syrup or 3 dl water.*

Slalomprofi 

Hörnli mit Tomatensauce

*Macaroni pasta with tomato sauce*


8.00

Pistenbully

Schweizer Chicken Nuggets aus Pouletbrust mit Pommes Frites

*Swiss premium chicken nuggets with French fries*


11.00

Halbpfe-König 

Schweinsschnitzel (80 g) paniert mit Pommes Frites

*Breaded pork schnitzel (80 g) with French fries*

11.00

Schlittenflitzer 

1 Aroslerli mit Pommes Frites

*1 Aroslerli sausage with French fries*


10.00

Skiweltmeister 

Portion Pommes Frites

*Portion of French fries*

8.00

Pisten-Raudi 

Spätzli mit Rahmsauce und Cipollata

*«Spätzli» noodles with cream sauce and cipollata*

10.00

## 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

Nuss- oder Mandelgipfel

*Homemade nut or almond croissant*

4.00

Apfel- oder Zwetschgenstrudel

mit lauwärmer Vanillesauce und Schlagrahm

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

12.00

zusätzlich eine Kugel Vanille Glace

*additionally one scoop of vanilla ice cream*

+ 3.50

Hausgemachter Blechkuchen

je nach Tagesangebot, frag unsere Mitarbeiter

*Homemade tray-baked cake, ask our staff for the selection of the day*

10.00

Hausgemachter Valrhona Schoggikuchen (55%) mit Vanilleglace

*Homemade Valrhona chocolate cake (55%) with vanilla ice cream*

14.00

Charlotta

Beerenragout, Crumble, Vanilleglace und Sauerrahm

*Berry ragout, crumble, vanilla ice cream and sour cream*

13.00

Portion Schlagrahm

*Portion of whipped cream*

1.00

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.*