



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

Deine Gesundheit ist uns wichtig
Wir danken dir für deine Mithilfe, uns alle vor dem Corona-Virus zu schützen,
indem du die allgemein bekannten Hygiene-Massnahmen befolgst.
Informationen dazu findest du auf arosaberggastro.ch

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

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.



Schweinefleisch und Rindfleisch: Wir beziehen unser Schweinefleisch regional von Reto Mani in Chur. Die Schweine sind knapp jähig und geniessen in Chur tiergerechte Lebensbedingungen. 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 are just under one year old and enjoy animal-friendly living conditions in Chur. 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.



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

Von 9.00- 11.00 Uhr

Ofengemüse 

Ovenbaked vegetables

9.00

Maraner Alpkäse 


Maran alpine cheese

10.00

Haus-Ofenschinken 

Cooked ham

10.00

Salsiz 

Air-dried raw sausage (pork)

11.00

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

Plättli

Tschuggenplättli 

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*

33.00

Bündnerfleischplättli 

Graubünden dried meat

30.00

Bündner Salsiz am Stück 

Unsliced Graubünden pork and beef salsiz (air-dried raw sausage)

14.00

Maraner Alpkäse 

Am Stück, von der Sennerei Maran

Unsliced 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.

Salate

Blattsalat

Bunter Blattsalat, Hausdressing
Mixed leaf salad, house dressing

Klein/*small* 9.00
Gross/*big* 11.00

Tschuggensalat

Gemischter Salat, Hausdressing
Mixed, richly garnished salad with 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

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
Barley, vegetables, Grisons meat

13.00

Hütten-Grill

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 spare ribs, homemade BBQ sauce, coleslaw

32.00

Rib-Eye Steak

Rinds-Hohrückensteak, Alpkräuter-Meersalz-Butter
Rib-eye steak served with alpine herb and sea salt butter

49.00

Chili-Wurst

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

20.00

Chicken Wings

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

5 Stück/*pieces* 20.00

8 Stück/*pieces* 25.00

Alle Grill-Köstlichkeiten servieren wir wahlweise mit Pommes Frites, Folienkartoffel, Knoblauchbrot, grünem Blattsalat, Kartoffelsalat oder Maiskolben.

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

Tschuggen Klassiker

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

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*

28.00

1 Paar Aroslerli

mit Brot und Senf

Pork sausages (2) with bread and mustard

10.00

mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat

with French fries or potato salad

17.00

Vegetarisch & Vegan

Spätzli-Gemüse-Pfanne

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*

22.00

Ofenkartoffel vegan/glutenfrei

gefüllt mit Grillgemüse, Soja Joghurtsauce,
dazu einen knackigen grünen Salat

*Baked potato filled with grilled vegetables
and sour cream, served with a crisp green salad*

19.00

Gemüseburger vegan

Ciabattabrot, Green Oat Burger, Blattsalat,
haus eigene Sauce, Tomatenconfit, Salatgurke, Süsskartoffel

*Veggie burger with ciabatta bread, green oat burger, lettuce,
homemade sauce, tomato confit, cucumber, sweet potato*

27.00

Kichererbsen-Curry mit Gemüse vegan/glutenfrei

mildes indisches Curry mit Wildreis

mild Indian curry with wild rice

22.00

Portion Pommes Frites

knusprig frittiert, Hausgewürzmischung

*French fries
crispy fried, house spice mix*

Klein/small 8.00

Gross/big 12.00

Für unsere Kleinen Gäste



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 fruit squash, 3 dl mineral water or 3 dl Rivella Rot

Rivellino-Hit

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

Halfpipe-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

Cipollata mit Spätzli

Sausage with «Spätzli»

10.00

Desserts

Ab 14.30 Uhr vom «Wöffelwagen»:

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

Hausgemachte Öpfelchüechli

Vanillesauce und Schlagrahm

Homemade apple fritters with vanilla sauce and whipped cream

12.00

Hausgemachte Waffeln

Waldbeer-Topping und Schoggi-Sauce

Homemade waffles with forest berry topping and chocolate sauce

12.00

Hausgemachte Nuss- oder Mandelgipfel

Homemade nut or almond croissant

4.00

Apfel- oder Zwetschgenstrudel

mit lauwarmer 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 Streuselkuchen

je nach Tagesangebot, fragen Sie unsere Mitarbeiter

*Homemade crumble cake
on daily offer, ask our staff*

10.00

Hausgemachter Schoggikuchen mit Vanilleglace

Homemade Chocolate cake with vanilla ice cream

14.00

Charlotta

Beerenragout, Streusel, Vanilleglace und Sauerrahm

Berry ragout, crumble, vanilla ice cream and sour cream

13.00

Portion Schlagrahm

Portion of whipped cream

1.00