



Liebe Gäste

Wir heissen Sie in der Ustareia Taratsch in Riom herzlich willkommen.

Unsere Speisekarte ist eine Liebeserklärung an die einfache, aber bewusste Küche. An die kulinarische Tradition und die wunderbaren Produkte Graubündens.

Von Mittwoch bis Freitag servieren wir Ihnen täglich ein Mittagsmenü mit Salat und Hauptgang für 21.50. Jeden Sonntag gibt es einen Sonntagsbraten für 28.00 mit einem kleinen Salat als Vorspeise.

Die Gaststube bietet Raum für eine kleine Auszeit in geselliger Runde und die gemütliche Sonnenterrasse lädt an milden Wintertagen zum Verweilen. Es kann gut passieren, dass man bei uns zufällig auf einen der berühmtesten Balletttänzer der Welt, begnadete Sängerinnen oder Mitarbeitende aus dem Origen Festivalbüro trifft. Geniessen Sie die einzigartige Atmosphäre.

Schön, sind Sie hier.
Ihr Team von der Ustareia Taratsch

P.s. In unserem Café Carisch im Dorfzentrum riecht es herrlich nach Kaffee und Kuchen. Wir freuen uns, Sie auch dort zu begrüßen.

Tgers giasts

Nous Az faschagn en cordial bavegna ainten l'Ustareia Taratsch a Riom. I so propi capitar, tgi Vous scuntrez casualmaintg egn digls pi renumos saltunzs da ballet digl mond, cantadouras fitg talentadas u collaboratours digl biro digl festival d'Origen. Galdi en'atmosfera unica!

La nossa carta da speisas è ena declaranza d'amour alla cuschigna simpla, ma cunsciunta alla tradiziun culinarica e agls stupents products digl Grischun.

Da mesemda a venderde sarvign nous mintga de in menu dal de cun ina salata e ina tratga principala per CHF 21.50. Mintga dumengia dat igl en barso da dumengia per CHF 28.00 cun ena pitschna salata davant or.

L'ustareia porscha spazi per ena curta pôssa an cumpagneia e la terrassa confortabla Az anveida durant igls mievels deis d'anviern da sa cumblidar per en mument.

Igl è bel tgi Vous ischas cò tar nous!

Igl Voss team dall'Ustareia Taratsch



SALAT

Vorspeise | Hauptspeise

Winterliche Blattsalatvariation 🍃

9.50 | 15.50

mit Trauben, Gemüse, Kernen und Nüssen
Balsamico- oder Taratsch Hausdressing

SUPPE

Kürbis-Maronisuppe 🍂

9.00 | 13.50

mit Kräutercroutons

Bündner Gerstensuppe

9.50 | 13.50

Rollgerste, Gemüsewürfeln und Trockenfleisch

ZUM EINSTIEG

Roastbeefscheiben

15.50

mit Meerrettich und Essiggemüse

Hausgeräucherter Hirschschenkel

17.00

mit Preiselbeergelée und süßsauren Apfelringen

Bruschetta

das Stück 3.50

mit geschmortem Butternusskürbis und hausgemachter Quittengelée

Bauernsalsiz

15.00

mit Essiggemüse

Dreierlei vom Savogniner Bergkäse 🍷

17.00

mit Essiggemüse

SANDWICHES

Ruchbrot, Butter, Essiggemüse und Belag Ihrer Wahl

8.50

Unsere Servicemitarbeiterinnen geben Ihnen gerne Auskunft



TELLERGERICHTE

klein | normal

Tagesmenü

21.50

mit Salat und Hauptgang

Pizokels Ervas Tschoras 🌿

23.00 | 27.00

Minzpizokels mit Kartoffeln, Gemüse und Savogniner Bergkäse

Spaghetti 🌿

18.00 | 23.00

mit Brokkolirahmsauce, geröstete Mandelsplitter, dazu Parmesan

Hausgemachte Panzerotti 🌿

23.00 | 27.00

Crepes mit Frischkäse-Spinatfüllung an Tomatensugo, dazu Parmesan

Gefüllte Pouletbrust im Seranoschinkenmantel

31.00

Gemüse und Speck Füllung, ummantelt mit Seranoschinken
dazu ein Kartoffel-Lauchgratin und Tagesgemüse

Hausgemachte Capuns

23.00 | 26.00

Trockenfleischfüllung, mit Käse und Röstzwiebeln gratiniert

Kalbsbraten «Sous-Vide» gegart

29.00 | 36.00

mit Riomer Holzofenbrot-Knödel an Blauburgunderjus und Tagesgemüse

Immer wieder sonntags:

28.00

Sonntagsbraten mit einem kleinen Salat

Fleischdeklaration | Herkunftsländer

Schweinefleisch: Schweiz

Rindfleisch: Schweiz

Poulet: Schweiz

Wildfleisch: Schweiz

🌿 = vegetarisch

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeitenden über allfällige Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten.
Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.



KINDERTELLER

Kindersalat 🍴 klein, gesund und knackig frisch 6.50
mit Gemüse und Trauben an Taratsch Hausdressing

Spaghetti 🍴 13.00
mit Brokkolirahmsauce, dazu Parmesan

Tomaten-Mozarella Ravioli 🍴 14.50
dazu Parmesan

Paar Wienerli 6.00
mit Brot

DESSERTS

Meringues 9.00
mit Rahm und Glacé

Coupe Maison 10.50
Brotapfelwürfel mit Vanilleglacé, gerösteten Baumnüssen, an Caramelsauce

Linzertorte oder **Bündner Nusstorte** vom Buffet 6.50

Rahmzuschlag für alle Dessert + 1.00

UNSERE GLACÉSORTEN

die Kugel 3.50

Vanille

Schoggi

Erdbeere

Zitronensorbet

Zwetschgensorbet



ZUM APERO

Aperol Spritz		9.50
Limoncello Spritz	Sekt Limoncello Zitrone Soda	9.50
Hugo	Sekt Holunder Minze Zitrone Soda	11.00
Tocco Rosso	Campari Sekt Holunder Minze Soda	12.50
Campari Orange		9.00
Gin Tonic		15.00

Sanbitter	10 cl	4.50
Swiss Mountain Spring	Salty Grapefruit Ginger Beer Tonic Herbs and Honey	20 cl 5.00
Campari	4 cl	7.00
Cynar	4 cl	7.00
Sherry	5 cl	6.00
Vermuth	bianco oder rosso	4 cl 7.00

SIRUP | PUNSCH

pro Glas 5.00

Holunderblüte Holundersaft - fruchtig-säuerlich

Bergheu blühende Wiesen unserer Region

Troll Waldmeister | Tannentriebe | Holunderblüten | Birnen- und Johannisbeersaft

Hausgemachter Sanddorn exotisch fruchtig | sauer | gesund

Hausgemachter Apfel-Zimt winterlich wohlig | vollmundig

Hausgemachter Orange-Ingwer erfrischend | wohltuend | belebend



SÜSSGETRÄNKE

Allegra still	47 cl 77 cl	5.50 8.00
Passuger mit Kohlensäure	47 cl 77 cl	5.50 8.00
Coca Cola, Cola Zero	33 cl	5.00
Rivella rot	33 cl	5.00
Gazosa Zitrone, Bitterorange, Mandarine, Heidelbeere	33 cl	5.50
Apfelschorle, Süssmost	33 cl	5.00
Möhl mit oder ohne Alkohol	50 cl	6.00

BIER

Calanda Lager 4,8 %	56 cl	5.80
Calanda Edelbräu 5,2 %	33 cl	4.90
Calanda Radler 2,0 %	33 cl	4.90
Biera Engiadinaisa Ambra 4,8 %	33 cl	5.20
Monsteiner Wannerli alkoholfrei	33 cl	4.90

KAFFEE

Kaffee, Espresso	4.50
Milchkaffee	5.00
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	5.90
Doppelter Espresso	6.00

TEE

pro Glas 4.50

Assam bio kräftiger Schwarztee, ursprünglich aus dem Nordosten Indiens

Grüntee «Wu Lu» Feiner Geschmack, satte, vielfältige Aromastuktur

Verveine odorante Zitronenverbene aus der Eisenkrautfamilie

Kamille Kamille in Aries-Qualität

Pfefferminze Pfefferminze in Aries-Qualität

Weideröschen Himbeerblätter und Mädesüss, schonend oxydiert, von Natur aus koffeinfrei



UNSERE WEINE

Wir bieten Ihnen eine Weinauswahl, welche sorgfältig zusammengestellt wurde und auf Italienische und Bündnerische Provenienzen ausgerichtet ist. Die Weine sollen ein schönes Essen begleiten, zu Gesprächen anregen und neugierig machen. Schön, wenn Ihnen diese Weine auch gefallen. Viva!

WEINE GLASWEINE

SCHAUMWEIN

La Fornarina Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G., Contarin	10 cl	8.00
Tröpfel, alkoholfreier Schaumwein aus Trauben, Äpfeln und Hopfen	10 cl	7.00

WEISS

Blanc de Noir AOC, von Salis	10 cl	6.50
Sauvignon Blanc AOC Bio, Luzi Jenny	10 cl	7.50
Chardonnay Caliz DOC, Kellerei Kurtatsch	10 cl	7.00

ROSÉ

Fläscher Schiller AOC, Weingut Davaz	10 cl	6.50
--------------------------------------	-------	------

ROT

Maienfelder Pinot Noir AOC, von Salis	10 cl	6.50
Jenins Zweigelt AOC Bio, Luzi Jenny	10 cl	9.00
Nebbiolo, Rosso die Valtellina IGT, Memete Provostini	10 cl	7.00



FLASCHENWEINE

SCHAUMWEINE

La Fornarina Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G., Contarini 75 cl 49.00
100% Glera. Helles Strohgelb. Feinduftig und frischfruchtig. Anklänge von Zitrus und grünem Apfel am Gaumen. Frischer, markanter Abgang mit lebhafter Perlage.

Bündner Brüt AOC, von Salis 75 cl 59.00
Ein Bündner Schaumwein mit feiner, lang anhaltender Perlage, der bereits in der Nase mit frischen Aromen von hellen Beeren, spritzigen Zitrusfrüchten und zarten Pfirsichnoten begeistert.

WEISSWEINE

Graubünden

Blanc de Noir AOC, von Salis 50 cl 32.00
Beerenfruchtig, duftig-leicht und süffig. Aromatisch und weich mit einer dezenten, verführerischen Süsse im Auftakt und erfrischender feiner Säure im Abgang.

Jeninser Sauvignon blanc AOC Bio, Luzi Jenny 75 cl 59.00
100% Sauvignon blanc. Typischer Duft nach reifer Stachelbeere und Holunderblüte. Frisches, lebhaftes Aroma mit leichter Honignote.

Maienfelder Sauvignon blanc AOC, von Salis 75 cl 49.00
100% Sauvignon blanc. Ein verlockendes Bouquet exotischer Aromen, angeführt von saftiger Stachelbeere und Grapefruit, begleitet von belebender Limettenzeste.

Tessin

Terre Alte Bianco di Merlot, Gialdi 75 cl 42.00
100% Merlot. Aus weiss gekelterten Merlottrauben. In der Nase Noten von weissem Pfirsich, im Abgang frisch und fruchtig bis zum mineralischen Finale.

Südtirol

Chardonnay Caliz DOC, Kellerei Kurtatsch 75 cl 45.00
100 % Chardonnay Caliz. Gelb mit grünen Reflexen. Im Aroma sehr krautig, Gras und Spargel. Etwas Lebkuchengewürz. Frisch und fruchtiger Abgang.



ROSÉ

Graubünden

Fläscher Schiller AOC, Weingut Davaz 75 cl 42.00
Hellroter, frischer und fruchtiger Schiller aus Blauburgunder, Pinot Gris und Pinot Blanc gekeltert.

ROTWEINE

Graubünden

Maienfelder Pinot Noir AOC, von Salis 50 cl 30.00
100% Pinot Noir. Schwarze Kirsche und eine zarte Himbeernote. Die Tannine sind burgunderisch fein eingebunden mit herrlichem Schmelz.

Fläscher Blauburgunder Barrique, Jürg Marugg 75 cl 58.00
100% Blauburgunder. Schönes dunkles Rot mit hellen Reflexen. In der Nase intensiv mit Aromen von reifen Beeren und Kirschen. Im Gaumen elegant, im Abgang weiche Tannine.

Jenins Zweigelt AOC Bio, Luzi Jenny 75 cl 59.00
Samtig, substanzreich, fruchtig und üppig, mit einem violettschimmernden Rubinrot. Aromen von Weichselkirsche, Brombeeren und der Walnuss und leichten Vanillenoten

Tessin

Merlot Genestreiro DOC, Agriloro 75 cl 62.00
100% Merlot. Modern gekeltester und trotzdem typischer Tessiner Merlot. Im Stahltank ausgebaut. In der Nase reife Früchte und eine leicht mineralische Note. Im Gaumen würzig, mit weichem Abgang.

Sassaia, Vinattieri 75 cl 58.00
Angenehmer fruchtiger Merlot. In der Nase Aromen von Kirschen und Erdbeeren, gefolgt von Noten wie Pflaumen, Heidelbeere und Schokolade



Veltlin

Corte di Cama Sforzato DOCG, Mamete Prevostini 75 cl 62.00
100% Nebbiolo. Granatrote Farbe. Duft von Waldfrüchten und Konfitüre.
Warmer, trockener, seidiger Geschmack, sehr langer Abgang.

Veneto

Valpolicella Ripasso DOC, Kyrenia 75 cl 49.00
Corvina, Corvinon, Rondinella, Osleta. Duft nach roten Beeren. Im Gau-
men charmant, weich, fruchtig mit würzigen Noten nach Zedernholz und
Lakrize.

Amarone della Valpolicella, 2019, La Giaretta 75 cl 68.00
80% Corvina Veronese, 20% Rondinella. Intensiv in der Nase nach reifen
Früchten, würzig, Aromen von reifen Kirschen. Präzise Struktur, langer Abgang.

Piemont

Barolo La Tartufaia DOCG, Giulia Negri 75 cl 94.00
100% Nebbiolo. Tiefgründiger Spitzenwein. Angenehmer Duft von
reifen Pflaumen, Kirschen und etwas Leder. Harmonisch,
samtig und langanhaltend im Gaumen.

Nebbiolo, Rosso die Valtellina IGT, Mamete Provostini 75 cl 49.00
100% Nebbiolo. Leuchtendes rubinrot, intensiv in der Nase nach fruchtigen Düften
und einem Hauch von Beeren. Im Abgang frisch und angenehm,

Fontanavi BIO, Barbera d'Asti 75 cl 46.00
In der Nase frisch und fruchtig, komplexes Barbera Bouquet nach roten Früchten,
Pfeffer bis hin zu balsamischen Noten von Sandelholz.

DIGESTIV

Amaretto 28 %	4 cl	7.00
Baileys 17 %	4 cl	7.00
Grand Marnier 40 %	4 cl	7.00
Braulio 21 %	4 cl	7.00
Fernet Branca 39 %	4 cl	7.00
Röteli 22 %	4 cl	6.00
Whisky Orban 14 years 43 %	4 cl	15.00
Tullamore D.E.W 40 %	4 cl	12.00
Whisky Laphroaig 14 years 40 %	4 cl	15.00
Grappa La Musa 40 %	2 cl	8.00
Grappa Moscato 40 %	2 cl	7.50
Grappa Nino Negri 43 %	2 cl	7.00
Vieille Prune VSOP 41 %	2 cl	8.00
Calvados ACC 40 %	2 cl	8.00
Vecchia Romagna 38 %	2 cl	7.00
Cognac Park VSOP 40 %	4 cl	15.00
Rémy Martin VSOP 40 %	4 cl	15.00