

ustareia taratsch

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 CHF 21.50. Jeden Sonntag gibt es einen Braten für CHF 28 mit einem kleinen Salat als Vorspeise.

Die Gaststube bietet Raum für eine kleine Auszeit in geselliger Runde und die gemütliche Sonnenterrasse lädt an milden Herbsttagen 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 (von Freitag bis Dienstag von 13 bis 17 Uhr) 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 cunsciainta alla tradiziun culinara 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 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'aton da sa cumblidar per en mument.

Igl è bel tgi Vous ischas cò tar nous!
Igl Voss team dall'Ustareia Taratsch

salat

- | | | |
|--|-----|------|
| ● ● Herbstliche Blattsalatvariation | 9.5 | 15.5 |
| mit Trauben, Kernen, Nüssen und Gemüse | | |
| Balsamico- oder Taratsch Hausdressing | | |

suppe

- | | | |
|---------------------------------|-----|------|
| ● ● Gerstensuppe | 9.5 | 13.5 |
| mit Rollgerste und Gemüse | | |
| + Paar Wienerli | | |
| | | + 5 |
| ● Kürbis-Maronisuppe | | 13.5 |
| mit hausgemachten Apfel-Ravioli | | |

zum eintieg

- | | | |
|--|--|------|
| Vitello Tonnato | | 18.5 |
| mit Kalbfleisch, Tomatenvinaigrette, Parmesanspänen und Salatbouquet | | |
| Hausgemachter Rindspastrami vom Bündner Weiderind | | 17.5 |
| mit Preiselbeergelée und süsssauren Apfelringen | | |
| Schweizer Lostallo Lachsfilet, hausgebeizt | | 17.5 |
| mit Orange, Zitrone, Dill-Senfsauce und Salatbouquet | | |
| ● Bauernsalsiz von der Metzgerei Peduzzi | | 15 |
| mit Essiggemüse | | |
| ● ● Dreierlei vom Savogniner Bergkäse | | 15 |
| mit Essiggemüse | | |
| ● Taratsch-Plättli | | 18 |
| mit Trockenfleisch, Savogniner Bergkäse und Essiggemüse | | |

sandwiches

- | | | |
|---|--|-----|
| ● Rohschinken Bündnerfleisch Salami Savogniner Bergkäse | | 8.5 |
| Ruchbrot, Butter, Essiggemüse und Belag Ihrer Wahl | | |

● = Diese Gerichte servieren wir Ihnen gerne auch von 14 - 18 Uhr.

alle Preise in Schweizer Franken.

hauptgang

Tagesmenü mit Salat und Hauptgang		21.5
● Hausgemachte Panzerotti Crepes mit Frischkäse-Spinatfüllung an Tomatensugo überbacken mit Reibkäse	24	29
● Pizokels Ervas Tschoras Minzpizokels mit Kartoffeln, Gemüse und Savogniner Bergkäse	23	28
Hausgemachte Capuns «Klassisch» mit Trockenfleischfüllung, Bündnerbergkäse dazu Röstzwiebeln	24	29
● Hausgemachte Cannelloni Capuns «Capuletti» mit Gemüsefüllung in Pastateig dazu Röstzwiebeln gratiniert an Sauce Mornay	24	29
● Spaghetti an Brokkolirahmsauce, mit gerösteten Mandelsplittern dazu Reibkäse	18	24
Schweizer Sauerbraten «Suure Mocke» dazu Kartoffel-Lauchgratin und Tagesgemüse	25	32
Kalbs-Involtini mit Baumnuss-Zitronenfüllung und Kürbiskernöl dazu Meerrettich-Spätzli und Tagesgemüse		35
Immer wieder sonntags: Sonntagsbraten mit einem kleinen Salat		28

kinderteller

● Kindersalat klein, gesund und knackig frisch mit Melone und Gemüse an Taratsch Hausdressing		6.5
● Spaghetti an Brokkolirahmsauce, dazu Reibkäse		13
● Tomaten-Mozarella Ravioli dazu Reibkäse		14.5
Paar Wienerli mit Brot		6

desserts

Meringues 9
mit Rahm und Glacé

Sanddorn-Parfait 12.5
mit Cantucci Crunch und marinierten Aprikosen
+ ein Glas Dessertwein: Masetto Dulcis, 2022, Endrizzi 4 cl + 7

Bündner Kaiserschmarrn «Tatsch» 14
Rötelizwetschgen und Glacé
+ ein Glas Röteli 4 cl + 3.5

Linzertorte oder Bündner Nusstorte 6.5
von Bauerinnen aus der Talschaft

unsere Glacésorten die Kugel 3.5
Vanille
Schoggi
Erdbeere
Caramel
Joghurt

Zitronensorbet
Zwetschgensorbet
Apfelsorbet

Rahmzuschlag + 1

Fleischdeklaration
Schweinefleisch: Schweiz | Deutschland
Rindfleisch: Schweiz
Poulet: Schweiz | Brasilien | Ungarn
Wild: einheimische Jagd nach Verfügbarkeit | Schweiz | Europa
Fisch: Schweiz | Norwegen

Brotdeklaration: Schweiz | Europa

● = vegetarisch

Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über allfällige Lebensmittelallergene.

zum apéro

Aperol Spritz		10.5
Sekt Aperol Soda		
Limoncello		10.5
Spritz Sekt Limoncello Zitrone Soda		
Hugo		10.5
Sekt Holunder Zitrone Soda		
Tocco Rosso		11
Campari Sekt Holunder Soda		
Campari Orange		8.5
Gin Tonic		9
Sanbitter	10 cl	5
Swiss Mountain Spring	20 cl	5
Salty Grapefruit Tonic		
Campari	4 cl	7
Cynar	4 cl	7
Sherry	5 cl	6
Vermuth	4 cl	7
bianco oder rosso		

sirup mit oder ohne Kohlensäure

Holunderblüte	30 cl	5
Holundersaft - fruchtig säuerlich		
Bergheu		
blühende Wiesen unserer Region		
Ingwer Apfel		
dezente Schärfe, sanfter Apfel		
Besser als Ystee		
kalt aufgegossene Lindenblüte, Johannisbeersaft, natürliches Eukalyptusaroma		
Troll		
Waldmeister, Tannintrieben, Holunder, Birnen und Johannisbeersaft kräftig herb		
Rhabarber		
fruchtig mit Zitronenkick		

süssgetränke

Allegra still	47 cl 77 cl	5.5 8
Passuger mit Kohlensäure	47 cl 77 cl	5.5 8
Coca Cola Cola Zero	33 cl	5
Rivella rot blau	33 cl	5
Gazosa	33 cl	5
Zitrone Himbeere Mandarine Heidelbeere		
Apfelschorle	33 cl	5
Möhl mit oder ohne Alkohol	50 cl	6

bier

Calanda Lager 4,8 %	58 cl	5.8
Calanda Edelbräu 5,2 %	33 cl	4.9
Calanda Radler 2,0 %	33 cl	4.9
Biera Engiadinaisa Ambra 4,8 %	33 cl	5.2
Monsteiner Wannerli alkoholfrei	33 cl	4.9

kaffee und tee

Kaffee, Espresso	4.5
Milchkaffee	5
Cappuccino	5.5
Latte Macchiato	5.5
Doppelter Espresso	6

tee

Assam bio kräftiger Schwarztee, ursprünglich aus dem Nordosten Indiens	pro Tasse	5
Grüntee «Wu Lu» Feiner Geschmack, satte, vielfältige Aromastruktur		
Verveine odorante Zitronenverbene aus der Eisenkrautfamilie		
Kamille in Aries-Qualität		
Pfefferminze Pfefferminze in Aries-Qualität		
Berner Rosen Apfelstücke, Karkade, Rosenblüten, Brennessel mit Zimt verfeinert		
Schwarze Weideröschen 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!

offene weine

schaumwein

La Fornarina Prosecco di Valdobbiadene DOCG, Contarin	10 cl	8
Tröpfel, alkoholfreier Schaumwein aus Trauben, Äpfeln und Hopfen	10 cl	7

weiss

Blanc de Noir AOC, von Salis	10 cl	7
Sauvignon Blanc AOC Bio, Luzi Jenny	10 cl	7.5
Chardonnay Caliz DOC, Kellerei Kurtatsch	10 cl	7

rosé

Fläscher Schiller AOC, Weingut Davaz	10 cl	7
--------------------------------------	-------	---

rot

Maienfelder Pinot Noir AOC, von Salis	10 cl	6.5
Jenins Zweigelt AOC Bio, Luzi Jenny	10 cl	9
Botonero IGT, Mamete Prevostini	10 cl	7

flaschenweine

schaumweine

La Fornarina Prosecco di Valdobbiadene DOCG, Contarini	75 cl	49
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
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	33
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
100% Sauvignon blanc. Typischer Duft nach reifer Stachelbeere und Holunderblüte. Frisches, lebhaftes Aroma mit leichter Honignote.		
Jeninser Riesling-Silvaner AOC, von Salis	75 cl	49
100% Riesling-Silvaner. Frisch und knackig, Aromen von grünen Äpfeln und Zitrusfrüchte, begleitet von mineralischen Noten und einem wunderschönen Muskatton.		
Maienfelder Sauvignon Blanc AOC, von Salis	75 cl	43
100% Sauvignon Blanc. Verlockendes Bouquet exotischer Aromen, mit saftiger Stachelbeere und Grapefruit, begleitet von belebender Limettenzeste.		

Tessin

Terre Alte Bianco di Merlot, Gialdi	75 cl	43
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

43

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

46

Hellroter, frischer und fruchtiger Schiller aus Blauburgunder, Pinot Gris und Pinot Blanc gekeltert.

rot

Graubünden

Maienfelder Pinot Noir AOC, von Salis

50 cl

30

100% Pinot Noir. Schwarze Kirsche und eine zarte Himbeernote. Die Tannine sind burgunderisch fein eingebunden mit herrlichem Schmelz.

Malanser Cabernet Barrique AOC, Lauber

75 cl

64

100% Cabernet Sauvignon. Aromen von roten Stachelbeeren, die sich optimal mit dem Holz verbunden haben. Viel Volumen, unterlegt mit feinen Tanninen.

Jenins Zweigelt AOC Bio, Luzi Jenny

75 cl

59

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

100% Merlot. Modern gekelterter 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

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
100% Nebbiolo. Granatrote Farbe. Duft von Waldfrüchten und Konfitüre. Warmer, trockener, seidiger Geschmack, sehr langer Abgang.		
Botonero, Rosso die Valtellina IGT, Mamete Prevostini	75 cl	49
100% Nebbiolo. Leuchtendes rubinrot, intensiv in der Nase nach fruchtigen Düften und einem Hauch von Beeren. Im Abgang frisch und angenehm,		

Veneto

Valpolicella Ripasso DOC, Kyrenia	75 cl	49
Corvina, Corvinon, Rondinella, Osleta. Duft nach roten Beeren. Im Gaumen charmant, weich, fruchtig mit würzigen Noten nach Zedernholz und Lakrize.		
Amarone della Valpolicella, 2019, La Giarretta	75 cl	68
80% Corvina Veronese, 20% Rondinella. Intensiv in der Nase nach reifen Früchten, würzig, Aromenvon reifen Kirschen. Präsenste Struktur, langer Abgang.		

Piemont

Barolo La Tartufaia DOCG, Giulia Negri	75 cl	94
100% Nebbiolo. Tiefgründiger Spitzenwein. Angenehmer Duft von reifen Pflaumen, Kirschen und etwas Leder. Harmonisch, samtig und langanhaltend im Gaumen.		
Fontanavi BIO, Barbera d'Asti	75 cl	46
In der Nase frisch und fruchtig, komplexes Barbera Bouquet nach roten Früchten, Pfeffer bis hin zu balsamischen Noten von Sandelholz.		

dessertwein

Trentino

Masetto Dulcis IGT, 2022, Endrizzi	37 cl	39
Vino passito, reiches Bukett welches an Honig und exotische Früchte erinnert.		

digestiv

Röteli 22 %	4 cl	6
prämierter Röteli hergestellt in der Dorgaria Surses, Savognin		

amaro

Braulio 21 %	4 cl	7
Fernet Branca 39 %	4 cl	7

whisky

Whisky Oban 14 years 43 %	4 cl	15
Tullamore D.E.W 40 %	4 cl	12
Whisky Laphroaig 14 years 40 %	4 cl	15

grappa

Grappa La Musa 40 %	2 cl	8
Grappa Moscato 40 %	2 cl	7.5
Grappa Nino Negri 43 %	2 cl	7

fruchtbrand

Vieille Prune VSOP 41 %	2 cl	8
Calvados ACC 40 %	2 cl	8

cognac

Cognac Park VSOP 40 %	4 cl	15
Rémy Martin VSOP 40 %	4 cl	15
Vecchia Romagna 38 %	2 cl	7