

# **villa carisch** **herzlich willkommen**

Hier in der Villa Carich zelebrieren wir die Zuckerbäckertradition der Familie Carisch. Die verschiedenen Salons erinnern an die Emigrantenfamilie aus Riom. Die frisch renovierten, mit wertvollen Tapeten und Vorhängen ausgekleideten Räumlichkeiten erzählen vom Paris der Belle Époque und von zeitgenössischer Interpretation.

Falls Sie in diesem geschichtsträchtigen Haus übernachten möchten: Die frohen Tapetenzimmer und wohlriechenden Arvenstuben im 2. Stock dienen als elegante Hotelzimmer. Geniessen Sie die von Martin Leuthold, einer der renommiertesten Textildesigner Europas, geschaffene Atmosphäre im oberen Stock unserer Villa. Die Toiletten und das Bad teilen sich die Gäste. Wir helfen Ihnen gerne bei der Reservation.

Schön, dass wir Ihre Gastgeber sein dürfen!  
Geniessen Sie Ihren Aufenthalt bei uns,

Ihr Café Carisch-Team  
Dominic Heldstab und Lisa Harnal

P.S. Den grossen Hunger stillt die Ustareia Taratsch am oberen Dorfende mit einer feinen Auswahl an saisonalen und regionalen Gerichten.

# die geschichte der villa carisch

## in kurzform

Lurintg Carisch, 1821 als Bauernsohn in Riom geboren, verlässt 1836 sein Heimatdorf und wandert nach Paris aus. Als Zweitgeborener hat er kein Anrecht auf den elterlichen Bauernhof – so ist er gezwungen zu emigrieren. Er beginnt seinen Werdegang als Tellerwäscher in einem Hotel, eröffnet mit fünfundzwanzig Jahren einen eigenen Kiosk in guter Handelslage, später ein Restaurant nach dem andern und wird vermögend. Seine Frau, die Pariserin Alphonsine Dufayet, schenkt ihm drei Söhne. Mit vierzig Jahren erfüllt er sich seinen Bubentraum: Er kehrt nach Riom und damit auch zu seinen Wurzeln zurück, wird Bauer und investiert sein Vermögen in den Wiederaufbau des Bergdorfes. Daraus entstehen die «Villa Carisch» und die danebenliegende «Clavadeira». 1898 stirbt Monsieur Carisch im Alter von 78 Jahren.

Mehr zur Geschichte der Villa und der Familie Carisch erfahren Sie im Buch «Riom Paris» vom Historiker Basil Vollenweider – stöbern erwünscht!

## aus unserer zuckerbäckerei

<b>Kuchen und Torten</b>	6.5
geschlagener Rahm	+ 1

<b>Cake</b>	4.5
geschlagener Rahm	+ 1

Das Angebot wechselt täglich – lassen Sie sich an unserem Buffet überraschen!

## aus der salzigen ecke

<b>Savogniner Bergkäse</b> ●	14
Nossa Chaschareia	

<b>Bündner Salsiz</b>	14.5
Metzgerei Peduzzi Savognin	

<b>Herzhafte Suppe</b> ●	9.5
mit roten Linsen, Karotten und Kokosmilch   leicht pikant	

<b>Gemüse Quiche</b> ●	9
mit Chicorée-Mandarinen-Salat, Baumnüssen, Taratsch Hausdressing	16.5

<b>Winter-Eintopf</b>	18.5
mit Rindshackfleisch, Kartoffeln, Peperoni und Karotten	

Die Speisen werden mit dem Holzofenbrot von Petra Hartmann serviert.

● = vegetarisch

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeitenden über allfällige Lebensmittelaversionen und Unverträglichkeiten.

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. Service & MwSt.

## warme getränke

Café Crème		4.5
Espresso		4.5
Doppelter Espresso		6
Schale		5
Capuccino		5.5
Latte Macchiato		5.5
Café Mélange		5.5
Heisse Schoggi weiss, braun		5
Schoggi Mélange		5.5

## mit schuss

Café Carisch Savogniner Röteli	4 cl	7.5
Café Paris Cointreau	2 cl	7.5
Kafi Luz Kernobst, Zwetschgen, Pflümli, Chrüter	4 cl	7.5
Tee Rum	4 cl	7.5
Chocolat Auguste Heisse Schoggi mit Rum und Schlagrahm	4 cl	8.5

Das Gesetz verbietet den Verkauf und die kostenlose Weitergabe von Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige.

## hausgemachter sirup | punsch

5

**Sanddorn** exotisch fruchtig, sauer, gesund

**Apfel-Zimt** winterlich wohlig, vollmundig

**Kindersirup** Himbeer

3

## tee vom teehaus länggasse

5

**Edelweiss** Zitronenthymian, Zitronenmelisse, Silbermänteli, Majoran, Edelweiss

**Berner Rose** Apfelstücke, Karkade, Rosenblätter, Lindenblüte, Brennesseln, Zimt

**Ginger Lemon** Apfelstücke, Zitronenthymian, Zitronengras und Ingwer

**Verveine Zitronig** duftender Klassiker für jeden Moment

**Assam Halmari** Schwarztee aus Indien, malzig, vollmundig

**Sencha Yamoto** Grüntee aus Japan, tiefgrün, erfrischend und reich im Geschmack

**White Needle** Weisstee aus China, fein, weich und doch hoch aromatisch

**Phoenix** Chinesischer Oolong aus Steckingenvon Teebäumen, fruchtig, süss

**Indian Chai** Kräftiger Schwarzte mit intensiven Gewürzen, mit Milch serviert

**Menthe du Maroc** Marokkanische Minze aus Schweizer Anbau, hell, erfrischend

**Weideröschen** Himbeerblätter und Mädesüss, schonend oxydiert, koffeinfrei

## mineral und süssgetränke

Allegra still	47 cl	5
	77 cl	8
Passugger mit Kohlensäure	47 cl	5
	77 cl	8
Gazosa Lemon, Heidelbeer, Mandarine, Aranciata Amara	33 cl	5.5
Vivi Kola, Vivi Kola Zero	33 cl	5
Rivella rot	33 cl	5
Sinalco	33 cl	5
Apfelschorle	33 cl	5
«Suure Most» Möhl   mit oder ohne Alkohol	50 cl	6
Swiss Mountain Spring Salty Grapefruit, Ginger Beer, Tonic Herbs and Honey	20 cl	5
Riomer Tafelwasser	50 cl	3

## bier

Tschliner Cler bio	33 cl	5.5
Tschliner Ambra bio	33 cl	5.5
Calanda Edelbräu	33 cl	4.9
Calanda Radler	33 cl	4.9
Monsteiner Wannerli alkoholfrei	33 cl	5
Appenzeller Weizenbier alkoholfrei	33 cl	6

## aperitif

Aperol Pfiff Aperol mit Suurem Most		7.5
Kir-Royal Prosecco mit Crème de Cassis de Dijon		8.5
Gespritzter Weisswein		7.5

## schaumweine

Prosecco «La Fornarina» (IT)	10 cl	7.5
	75 cl	54
Tröpfel Schaumwein (CH) aus Trauben, Äpfeln und Hopfen, alkoholfrei	10 cl	7

Das Gesetz verbietet den Verkauf und die kostenlose Weitergabe von Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige.

# rosé spezial

Schiller AOC, Weingut Davaz, Fläsch GR	10 cl	7
	75 cl	44

# weisswein

Malanser Riesling Silvaner AOC, von Salis, Malans GR	10 cl	6.5
	50 cl	30

# rotwein

Maienfelder Pinot Noir AOC, von Salis, Maienfeld GR	10 cl	6.5
	50 cl	30

Das Gesetz verbietet den Verkauf und die kostenlose Weitergabe von Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige.