

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. Sonntags gibts Braten für CHF 28 mit einem kleinen Salat zur 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 von Freitag bis Dienstag 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 casuallaintg egn digls pi renunos saltunzs da ballet digl mond, cantadouras fitg talentadas u collaboratours digl biro digl festival d'Origen. Galdi en'atmosfera unica!

La nostra carta da speisas è ena declaranza d'amour alla cuschniga simpla, ma cunscianta alla tradizion 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 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

klein | normal

salat

- Winterliche Blattsalatvariation 10.5 16.5
mit Trauben, Gemüse, Kernen und Nüssen
Balsamico- oder Taratsch Hausdressing

suppe

- Kürbis-Maronisuppe 10.5 14.5
mit Kräutercroutons
- Gerstensuppe 10.5 14.5
Rollgerste | Gemüse
+ Paar Wienerli + 5.5

zum einstieg

- Bruschetta Stück 3.8
Geschmarter Butternuss-Kürbis | Quittengelee
- Hausgeräucherter Hirschschinken 16.5
Preiselbeergelée | süssaure Apfelringe | Salatbouquet
- Schweizer Lostallo Lachsfilet hausgebeizt mit Orange, Zitrone und Dill 18.5
Lostallo Lachsfilet | Salatbouquet | Dill-Senfsauce
- Bauernsalsiz aus der Mazlaria Peduzzi in Savognin 15
mit Essiggemüse
- Bergkäse Trio aus der Nossa Caschareia in Savognin 15
mit Essiggemüse
- Taratsch-Plättli 20
Trockenfleisch | Savogniner Bergkäse | Essiggemüse

sandwiches

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

alle Preise in Schweizer Franken.

klein | normal

hauptgang

Tagesmenü mit Salat und Hauptgang	21.5	
● Hausgemachte Panzerotti Crêpes I Frischkäse-Spinatfüllung I Tomatensugo	26	31
● Hausgemachte Pizokel Ervas Tschoras Minzpizokels I Kartoffeln I Gemüse I Savogniner Bergkäse	25	30
Hausgemachte Capuns «Klassisch» Mangold I Trockenfleischfüllung I Bündner Bergkäse I Röstzwiebeln	26	31
Bündner Hochzeitspfeffer «Anno 1524» Bündner Weiderind I Romanische Gnocchi I Tagesgemüse	32	36
● Spaghetti Brokkolirahmsauce I geröstete Mandelsplitter I Reibkäse	21	27
Zarte Lammmedaillons «Cafe de Paris Butter» Kartoffel-Lauchgratin I Tagesgemüse	34	40
Kalbs-Involtini – gefüllte Kalbs-Rouladen Baumnuss-Zitronenfüllung I Kürbiskernöl I Meerrettich-Spätzli I Tagesgemüse	37	
Immer wieder sonntags: Sonntagsbraten mit kleinem Salat	28	

kinderteller

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

alle Preise in Schweizer Franken.

desserts

Meringues	9
mit Rahm und Glacé nach Wahl	
Sanddorn-Parfait	14
Cantucci Crunsch marinierte Orangenfilets Schlagrahm + ein Glas Dessertwein: Masetto Dulcis, 2022, Endrizzi	4 cl + 7
Bündner Kaiserschmarrn «Tatsch»	14
Zwetschgenkompott Vanilleglacé Schlagrahm + 1 Glas Röteli	4 cl + 3.5
Linzertorte oder Bündner Nusstorte	7.5
von Bäuerinnen aus der Talschaft	
unsere Glacésorten	Kugel 4
Vanille	
Schoggi	
Erdbeere	
Caramel	
Marroni (saisonale Winterglacé)	
unsere Sorbet	
Zitrone	
Zwetschge	
Rahmzuschlag für alle Desserts	+ 1

Fleischdeklaration

Schweinefleisch: Schweiz

Rindfleisch: Schweiz

Poulet: Schweiz

Wildfleisch: Schweiz | Österreich

Brotdeklaration: Schweiz | Europa

● = vegetarisch

Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über allfällige Lebensmittelallergene.

zum apéro

Aperol Spritz		11
Limoncello		11
Spritz Sekt Limoncello Zitrone Soda		
Hugo		11
Sekt Holunder Zitrone Soda		
Tocco Rosso		12.5
Campari Sekt Holunder Soda		
Campari Orange		9
Gin Tonic		9
Sanbitter	10 cl	5
Swiss Mountain Spring	20 cl	5
Salty Grapefruit Ginger Beer Tonic Herbs and Honey		
Campari	4 cl	7
Cynar	4 cl	7
Sherry	5 cl	6
Vermuth	4 cl	7
bianco oder rosso		

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

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

alle Preise in Schweizer Franken.

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	33 cl	5
Gazosa	33 cl	5
Zitrone Bitterorange Mandarine Heidelbeere	33 cl	5
Apfelschorle Süßmost	33 cl	5
Möhl mit oder ohne Alkohol	50 cl	6.5

kaffee

Kaffee, Espresso	5
Milchkaffee	5.2
Cappuccino	5.5
Latte Macchiato	5.9
Doppelter Espresso	6.5

sirup | punsch

Holunderblüte	30 cl	5
Holundersaft - fruchtig säuerlich		
Bergheu		
blühende Wiesen unserer Region		
Apfel-Minze		
Hausgemachter Sanddorn		
exotisch fruchtig sauer gesund		
Hausgemachter Apfel-Zimt		
winterlich wohlig vollmundig		
Hausgemachter Orange-Ingwer		
erfrischend wohltuend belebend		

tee

Assam bio	pro Tasse	5
kräftiger Schwarztee, ursprünglich aus dem Nordosten Indiens		
Grüntee «Wu Lu»		
Feiner Geschmack, satte, vielfältige Aromastruktur		
Verveine odorante		
Zitronenverbene aus der Eisenkrautfamilie		
Kamille		
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 I	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	8.5
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	7.5

flaschenweine

schaumwein

La Fornarina Prosecco di Valdobbiadene DOCG, Contarini 100% Glera. Helles Strohgelb. Feinduftig und frischfruchtig. Anklänge von Zitrus und grünem Apfel am Gaumen. Frischer, markanter Abgang mit lebhafter Perlage.	75 cl	54
Bündner Brüt AOC, von Salis 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.	75 cl	59

weissweine

Graubünden

Blanc de Noir AOC, von Salis Beerenfruchtig, duftig-leicht und süffig. Aromatisch und weich mit einer dezenten, verführerischen Süsse im Auftakt und erfrischender feiner Säure im Abgang.	50 cl	35
Jenenser Sauvignon blanc AOC Bio, Luzi Jenny 100% Sauvignon blanc. Typischer Duft nach reifer Stachelbeere und Holunderblüte. Frisches, lebhaftes Aroma mit leichter Honignote.	75 cl	59

Tessin

Terre Alte Bianco di Merlot, Gialdi 100% Merlot. Aus weiss gekelterten Merlottrauben. In der Nase Noten von weissem Pfirsich, im Abgang frisch und fruchtig bis zum mineralischen Finale.	75 cl	48
--	-------	----

Südtirol

Chardonnay Caliz DOC, Kellerei Kurtatsch 100 % Chardonnay Caliz. Gelb mit grünen Reflexen. Im Aroma sehr krautig, Gras und Spargel. Etwas Lebkuchengewürz. Frisch und fruchtiger Abgang.	75 cl	49
---	-------	----

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 32

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

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 61

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 64

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 100% Nebbiolo. Granatrote Farbe. Duft von Waldfrüchten und Konfitüre. Warmer, trockener, seidiger Geschmack, sehr langer Abgang.	75 cl	66
Botonero, Rosso die Valtellina IGT, Mamete Prevostini 100% Nebbiolo. Leuchtendes rubinrot, intensiv in der Nase nach fruchtigen Düften und einem Hauch von Beeren. Im Abgang frisch und angenehm.	75 cl	49

Veneto

Valpolicella Ripasso DOC, Kyrenia Corvina, Corvinon, Rondinella, Osleta. Duft nach roten Beeren. Im Gaumen charmant, weich, fruchtig mit würzigen Noten nach Zedernholz und Lakrize.	75 cl	54
Amarone della Valpolicella, 2019, La Giaretta 80% Corvina Veronese, 20% Rondinella. Intensiv in der Nase nach reifen Früchten, würzig, Aromen von reifen Kirschen. Präsente Struktur, langer Abgang.	75 cl	68

Piemont

Barolo La Tartufaia DOCG, Giulia Negri 100% Nebbiolo. Tiefgründiger Spitzenwein. Angenehmer Duft von reifen Pflaumen, Kirschen und etwas Leder. Harmonisch, samtig und langanhaltend im Gaumen.	75 cl	94
Fontanavi BIO, Barbera d'Asti In der Nase frisch und fruchtig, komplexes Barbera Bouquet nach roten Früchten, Pfeffer bis hin zu balsamischen Noten von Sandelholz.	75 cl	52

digestiv

Amaretto 28 %	4 cl	7
Baileys 17 %	4 cl	7
Grand Marnier 40 %	4 cl	7
Braulio 21 %	4 cl	7
Fernet Branca 39 %	4 cl	7
Röteli 22 %	4 cl	6
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 La Musa 40 %	2 cl	8
Grappa Moscato 40 %	2 cl	7.5
Grappa Nino Negri 43 %	2 cl	7
Vieille Prune VSOP 41 %	2 cl	8
Calvados ACC 40 %	2 cl	8
Vecchia Romagna 38 %	2 cl	7
Cognac Park VSOP 40 %	4 cl	15
Rémy Martin VSOP 40 %	4 cl	15

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

alle Preise in Schweizer Franken.