

# 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 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'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<br>mit Trauben, Gemüse, Kernen und Nüssen<br>Balsamico- oder Taratsch Hausdressing | 10.5 | 16.5 |
|--|------|------|

## suppe

- |  |      |               |
|--|------|---------------|
| ● Kürbis-Maronsuppe<br>mit Kräutercroutons             | 10.5 | 14.5          |
| Gerstensuppe<br>Rollgerste   Gemüse<br>+ Paar Wienerli | 10.5 | 14.5<br>+ 5.5 |

## zum einstieg

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

## sandwiches

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

alle Preise in Schweizer Franken.

klein | normal

## hauptgang

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

## kinderteller

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

alle Preise in Schweizer Franken.

# desserts

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

alle Preise in Schweizer Franken.

## 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

## 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

Holundersaft - fruchtig säuerlich

30 cl

5

### 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

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

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 D.O.C.G., 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

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

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

### Tessin

<b>Terre Alte Bianco di Merlot, Gialdi</b> 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

<b>Chardonnay Caliz DOC, Kellerei Kurtatsch</b> 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

<b>Fläscher Schiller AOC, Weingut Davaz</b>	75 cl	46
Hellroter, frischer und fruchtiger Schiller aus Blauburgunder, Pinot Gris und Pinot Blanc gekeltert.		

## rot

### Graubünden

<b>Maienfelder Pinot Noir AOC, von Salis</b>	50 cl	32
100% Pinot Noir. Schwarze Kirsche und eine zarte Himbeernote. Die Tannine sind burgunderisch fein eingebunden mit herrlichem Schmelz.		

<b>Fläscher Blauburgunder Barrique, Jürg Marugg</b>	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.		

<b>Jenins Zweigelt AOC Bio, Luzi Jenny</b>	75 cl	61
Samtig, substanzreich, fruchtig und üppig, mit einem violettschimmernden Rubinrot. Aromen von Weichselkirsche, Brombeeren und der Walnuss und leichten Vanillenoten		

### Tessin

<b>Merlot Genestreiro DOC, Agriloro</b>	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.		

<b>Sassaia, Vinattieri</b>	75 cl	64
Angenehmer fruchtiger Merlot. In der Nase Aromen von Kirschen und Erdbeeren, gefolgt von Noten wie Pflaumen, Heidelbeere und Schokolade		

## Veltlin

<b>Corte di Cama Sforzato DOCG, Mamete Prevostini</b> 100% Nebbiolo. Granatrote Farbe. Duft von Waldfrüchten und Konfitüre. Warmer, trockener, seidiger Geschmack, sehr langer Abgang.	75 cl	66
<b>Botonero, Rosso die Valtellina IGT, Mamete Prevostini</b> 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

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

## Piemont

<b>Barolo La Tartufaia DOCG, Giulia Negri</b> 100% Nebbiolo. Tiefgründiger Spitzenwein. Angenehmer Duft von reifen Pflaumen, Kirschen und etwas Leder. Harmonisch, samtig und langanhaltend im Gaumen.	75 cl	94
<b>Fontanavi BIO, Barbera d'Asti</b> 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