

ustareia taratsch

herzlich willkommen

unsere speisekarte ist eine liebeserklärung an die einfache, aber bewusste küche aus dem val surses. an die kulinarische tradition und die wunderbaren produkte graubündens.

die gaststube bietet raum für eine kleine auszeit in geselliger runde und die gemütliche sonnenterrasse lädt an den sommertagen 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 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 22.

l'ustareia porscha spazi per ena curta pôssa an cumpagneia e la terrassa confortabla az anveida da sa cumblidar per en mument.

igl è bel tgi vous ischas cò tar nous!

igl voss team dall'ustareia taratsch

zum einstieg

geräucherte forelle mit meerrettichschaum auf blattsalaten	19
zartes carpaccio von gekochter rindszunge mit salsa verde	16
taratsch plättli / 2 personen mit bündnerfleisch, bündner rohschinken, salsiz, käse dazu essiggemüse und brot	26
dreierlei vom savogniner bergkäse mit feigensenf und brot	19
bauernsalsiz vom metzger peduzzi in savognin mit essiggemüse und brot	13

salat

sommerlicher blattsalat mit himbeeren – balsamico oder haus dressing	11
cole slaw salat kabis und karotte mit sauren halbrahm	10

suppe

bündner gerstensuppe mit rollgerste, trockenfleisch, gemüse und ein schuss rahm	10 / 13
karottencreme suppe mit grünem pfeffer und kräutercroutons	10 / 13

hauptgang

traditionelle surseter riesenravioli gefüllt mit mangold, karotten, lauch, petersilie und ricotta an brauner butter mit parmesan	28
handgemachte spinat pizzoccheri mit krauseminze, kartoffeln, wirz, rahm und savogniner bergkäse	27
hausgemachte capuns „klassisch“ würziger teig mit kräutern und trockenfleisch in mangold blätter gewickelt und in milch bouillon gegart	29
handgemachte ravioli gefüllt mit ochschwanzragout, an brauner butter mit parmesan	31
rindsentrecôte vom metzger peduzzi medium gebraten mit kräuterbutter und salat nach wahl	45
lammragout mit weisswein gegart, wurzelgemüse und petersilienkartoffeln	34
tagesmenü kleiner salat und hauptgang nach tagesangebot	22

kinderteller

kleiner sommerlicher blattsalat mit himbeeren balsamico dressing	8
tagliolini mit tomatensauce und parmesan	19
paar wienerli mit senf und brot	9

dessert

meringues vom post hotel löwe mit rahm und vanille glace	11
panna cotta mit erdbeeren rhabarber kompott	11
origen`s linzertorte oder bündner nusstorte	7 / 8
unsere hausglace sorten im becher: vanille, schoggi, erdbeere, joghurt brombeere, mokka, karamell, haselnuss tonkabohne, limetten veilchen sorbet, sauerkirschensorbet, aperol spritz, mangosorbet	7
portion schlagrahm	1.5

fleischdeklaration

schweinefleisch: Schweiz, EU

sindfleisch: Schweiz, EU

poulet: Schweiz, EU

wildfleisch: Schweiz | EU

fisch: schweiz, EU

brotdeklaration: Schweiz | EU

lebensmittelallergien und unverträglichkeiten

unsere Mitarbeitenden informieren sie gerne über allfällige lebensmittelallergene.

apero

aperol Spritz		11
hugo - sekt holunder zitrone soda		11
campari orange		10
sanbitter		5
campari, cynar, braulio, appenzeller		7
vermuth rosso, bianco		7
gespritzter weisswein		9

bier

calanda lager 4.8%,	58 cl	5.8
calanda edelbräu 5.2%	33 cl	5
tschliner cler 5%	33 cl	5.5
tschliner la sportiva - alkoholfrei	33 cl	5.5

süssgetränke

allegra still, passugger mit kohlen-saure	47 cl	5.5
allegra still, passugger mit kohlen-saure	77 cl	8
tafelwasser		3
gazosa zitrone, himbeere.	33 cl	5
coca cola, cola zero.	33 cl	5
rivella blau, rot	33 cl	5
apfelschorle, süssmost.	33 cl	5
sure most mit und ohne alkohol	50 cl	6.5

warme getränke

kaffee creme, espresso	4.5
milchkaffee	5
cappuccino	5.5
latte macchiato	6
doppelter espresso	6.5
caotina, ovomaltine	5
schümli pflümüli, coffee baileys	8
kaffee luz, corretto grappa	7

tee - länggass tee familie lange bern

assam bio	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	

digestif

Amaretto 28 %	4cl / 7
Grand Marnier 40 %	4cl / 7
Baileys 17 %	4cl / 7
Braulio 21 %	4cl / 7
Fernet Branca 39 %	4cl / 7
Röteli 22 %	4cl / 7
Whisky Oban 14 years 43 %	4cl / 17
Whisky Laphroaig 14 years 40 %.	4cl / 15
Grappa La Musa 40 %	2cl / 8
Grappa Moscato 40 %.	2cl / 7.5
Grappa Nino Negri 43 %	2cl / 7
Vieille Prune VSOP 41 %	2cl / 8
Calvados ACC 40 %	2cl / 8
Vecchia Romagna 38 %	2cl / 7
Cognac Park VSOP 40 %	2cl / 8
Rémy Martin VSOP 40 %	2cl / 8

unsere weine

offene weine

schaumwein

10 cl

Operlo Bündner Perlwein Obrecht Jörg Jenins, Graubünden

Der prickelnde, weiss gekelterte Pinot Noir bildet die Basis für diesen einzigartigen Bündner Perlwein. Ein Schuss Riesling-Silvaner sorgt für den nötigen Aromakick.

8

Bündner Brüt AOC, von Salis, Graubünden

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

8

weiss

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

7

Sauvignon Blanc AOC Bio, Luzi Jenny

100% Sauvignon blanc. Typischer Duft nach reifer Stachelbeere und Holunderblüte. Frisches, lebhaftes Aroma mit leichter Honignote

10

rot

Maienfelder Pinot Noir AOC, von Salis

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

6.5

Jenins Zweigelt AOC Bio, Luzi Jenny

Samtig, substanzreich, fruchtig und üppig, mit einem violettschimmernden Rubinrot. Aromen von Weichselkirsche, Brombeeren und der Walnuss und leichten Vanillenoten

9

flaschenweine

schaumwein

75 cl

Operlo Bündner Perlwein Obrecht Jörg Jenins, Graubünden

Pinot Noir, Pinot Blanc, Riesling. Der prickelnde, weiss gekelterte Pinot Noir bildet die Basis für diesen einzigartigen Bündner Perlwein. Ein Schuss Riesling-Silvaner sorgt für den nötigen Aromakick. Die animierend frische Art und die feine langanhaltende Perlage sorgen für prickelnde Erfrischung und beschwingte Genussmomente.

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

54

weisswein

Blanc de Noir AOC, von Salis, Graubünden

Beerenfruchtig, duftig-leicht und süffig. Aromatisch und weich mit einer dezenten, verführerischen Süsse im Auftakt und erfrischender feiner Säure im Abgang

50 cl / 35

Jeninser Sauvignon blanc AOC Bio, Luzi Jenny

100% Sauvignon blanc. Typischer Duft nach reifer Stachelbeere und Holunderblüte. Frisches, lebhaftes Aroma mit leichter Honignote

68

Fläscher Riesling Sylvaner Jürg Marugg Graubünden

In der Nase frisch, mit Noten von Zitrone, Grapefruit, Pfirsich und etwas Holunder. Im Gaumen frisch, saftig und mit einem schönen Trinkfluss

50 cl / 26

Rheinweiss, Tobias Schmid, Berneck St.Gallen AOC

Diese elegant gekelterte Cuvée aus Ostschweizer Trauben überzeugt mit dem fruchtigen Duft und der erfrischenden, lieblichen Art. Der Wein eignet sich zum Apéro, wie zu fröhlichen Runde.

50 cl / 29

Terre Alte Bianco di Merlot, Gialdi, Tessin.

100% Merlot. Aus weiss gekelterten Merlottrauben. In der Nase Noten von weissem Pfirsich, im Abgang frisch und fruchtig bis zum mineralischen Finale

48

Yvorne Bujard Chabalais AOC, Waadtland

Traubensorte: Chasselas, Eleganz und Finesse zeichnen diesen Weißwein aus der sonnigen, fruchtbaren Landschaft des Kantons Waadt aus.

50 cl / 27

rosé

Oeil de Perdrix Châtenay Bouvier SA Neuenburg AOC

Seine Farbe ist ein lachsrosa, fast rebhuhnfarbenes Rot mit rosa Reflexen. In der Nase entfaltet sich ein reichhaltiges Bouquet mit Aromen von roten Beeren und einer leichten Marmeladenote. Am Gaumen präsentiert er sich elegant, zunächst straff, dann rasch vollmundig und körperreich, mit bemerkenswerter Lebendigkeit und Komplexität.

49

rot

Maienfelder Pinot Noir AOC, von Salis, Graubünden

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

50cl / 32

Jenins Zweigelt AOC Bio, Luzi Jenny Graubünden

Samtig, substanzreich, fruchtig und üppig, mit einem violettschimmernden Rubinrot. Aromen von Weichselkirsche, Brombeeren und der Walnuss und leichten Vanillenoten

61

Malanser Cabernet Jura, BIO, Boner und Rasi, AOC Graubünden

Im Gaumen ein ausgewogener Rotwein. Das Bouquet erinnert an Zwetschgen und Rosen. Mit einem Hauch von Barrique ist er eine wahre Freude.

60

Felsberger Hoharai von Tschader Reichenau, AOC Graubünden

Der Duft ist schon absolut betörend, strahlt Süsse aus, auf den Punkt gereifte Frucht, schwarze und rote Kirschen, irre intensiv und tiefgründig. Im Auftakt begeistert er mit Frische, das wirkt schon fast kühl, wäre da nicht die traumhafte Extraktsüsse, die dem Wein so viel Charme und Wärme verleiht. Unter dem Strich ist es die vollendete Harmonie, das ist sinnlicher Pinot, die totale Eleganz, präzise bis ins kleinste Detail. Ein Wein, den man nur staunend geniessen kann.

79

Merlot Genestreiro DOC, Agriloro, Tessin

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

48

Humane rouge Tonneliers Gilliard Sion AOC Wallis

Die alpine Rebsorte par excellence: der Humagne Rouge zeigt sich als charmanter „Wildling“ mit Charakter und Frische der Bergwelt. In der Linie Les Tonneliers verleiht der Barriqueausbau mehr Dichte und willkommene Komplexität – ohne seine kraftvolle alpine Identität zu zähmen.

64

Piacere rouge VdP Suisse Cave Jolimont Waadt

Trauben: Gamaret, Gamay, Garanoir. Italienisches Lebensgefühl in der Schweiz! Der Wein wird nach der traditionellen Ripaso-Methode aus Venetien, jedoch mit Schweizer Trauben, gepresst. So hat sich „Cave de Jolimont“ aus Mont-sur-Rolle im Kanton Waadt zu einem echten Bestseller entwickelt.

40

