



Cari Ospiti

Wir heissen Sie herzlich willkommen in der Ustareia Taratsch in Riom. Ein Ort der erlesenen Küche und des Weines. Wir legen grossen Wert auf frische hausgemachte saisonale Gerichte. Ein grosses Augenmerk fällt auf unsere Pasta, welche wir täglich frisch herstellen und welche Sie auch zum Mitnehmen kaufen können.

Unser Restaurant eignet sich zum gepflegten Einkehren zu zweit, mit Freunden und Familie oder auch zum Feiern eines Geburtstages oder eines wichtigen Anlasses. Fragen Sie uns, wir sind gerne bei der Planung behilflich.

Nun wünschen wir Ihnen „buon appetito“.



SALATE & LEICHTE GERICHTE

Gemischter Blattsalat	7.50
Gemischter Salat	9.50
Randen-Carpaccio mit Parmesan	10.50
Tomatensalat mit Mozzarella	16.00
Grosser Salatteller mit Tonno oder Cervelat oder Käse	18.00
Parc Ela Plättli <i>Auswahl an Trockenfleisch und regionalem Käse</i>	19.00
Trockenfleisch-Carpaccio mit Parmesan	18.00

SUPPEN

Tagessuppe	8.00
------------	------

PASTA

Capunet da Pusc'ciav <i>eine Spezialität aus dem Puschlav, hausgemacht</i>	21.00 / 16.50
Gnocchi Bolognese <i>hausgemacht</i>	21.00
Gnocchi mit Tomatensauce <i>hausgemacht</i>	18.50
Gnocchi mit Salbeibutter <i>hausgemacht</i>	17.00
Spaghetti Bolognese	16.00
Spaghetti mit Tomatensauce	14.00
Spaghetti mit Salbeibutter	13.50

HAUPTGÄNGE

Ossobuco mit Spätzli und Gemüse	31.50
Schweinsvoren mit hausgemachten Spätzli und Gemüse	26.50
Hausgemachter Hackbraten und Kartoffelstock Gemüse	25.50
Brasato al Barolo mit Polenta und Gemüse	32.50
Diverse Braten mit Ofenkartoffeln und Gemüsen	20.00

Fleischdeklaration: Schwein, Kalb, Rind, Hackfleisch - CH

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. Service & 7.7% MwSt.



DESSERTS

Cantucci con Vin Santo	6.50
Pannacotta	5.00
Affogato al caffè mit Rahm	7.00
Hausgemachte Cup Cakes, Fruchtwähe, Kuchen	3.50 bis 5.50
Eine Kugel Gletsch Balnot mit Schuss	6.50
<i>Naturjoghurtglacé mit CaramelVodka</i>	
<i>Holundersorbet mit Savogniner Röteli</i>	
<i>Zitronensorbet mit GrandMarnier</i>	
<i>Holundersorbet mit Savogniner Röteli-Sirup alkoholfrei</i>	

GLACE

3.50 / + 1.50 mit Rahm

Caramel
Mocca
Marzipan
Vanille
Baumnuss
Schokolade
Naturjoghurt
Holunder
Limone
Erdbeer

COUP

9.00 mit Rahm

Dänemark
Caramel
Früchte



GETRÄNKE

Allegra still	47cl/77 cl	5.00/8.00
Passugger mit Kohlensäure	47 cl/77 cl	5.00/8.00
Coca Cola, Cola Zero	33 cl	4.50
Rivella rot, blau	33 cl	4.50
Apfelschorle, Süssmost	33 cl	4.50
Gazosa Bitterorange, Heidelbeer, Himbeer, Mandarine, Zitrone	35 cl	5.00
Crodino Sanbitter	10 cl	4.50
Tonic Water, Bitter Lemon		5.00
Orangensaft	20 cl	4.50
Tomatensaft	20 cl	4.50
Möhl mit Alkohol	50 cl	6.00
Möhl ohne Alkohol	50 cl	6.00

BIER

Calanda Lager	58 cl	5.50
Calanda Edelbräu	33 cl	4.50
Calanda alkoholfrei	33 cl	4.50
Calanda Radler	33 cl	4.50
Appenzaller Weissbier	50 cl	6.00

WARME GETRÄNKE

Kaffee, Espresso		4.50
Milchkaffee		4.50
Cappuccino		5.50
Latte Macchiato		5.50
Doppelter Espresso		6.00
Punsch		4.50
Tee Schwarz, Eisenkraut, Kamille, Pfefferminz, Lindenblüten, Hagenbutten, Fenchel		4.50



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!

WEINE GLASWEISE 1 dl

SCHAUMWEIN

Prosecco La Fornarina DOCG 7.00

WEISS

Jeninser Riesling Silvaner AOC 2016/2017, *Georg Schlegel* 6.50

Roero Arneis DOCG 2018, *Piemonte* 6.50

ROSE

Flower Power Rosato IGT 2017, *Podere 414, Maremma - Toscana* 6.00

ROT

Jeninser Pinot Noir AOC 2017, *Georg Schlegel* 6.50

Botonero IGT Rosso Ter. Retiche 2016, *Mamete Prevostini - Valtellina* 6.00

FLASCHENWEINE 7.5 dl

SCHAUMWEINE

Prosecco di Conegliano DOCG 49.00

100% Glera. Helles Strohgelb. Feinduftig und frischfruchtig. Anklänge von Zitrus und grünem Apfel am Gaumen. Frischer, markanter Abgang mit lebhafter Perlage.

Franciacorta Brut DOCG, Le Quattro Terre 64.00

Magnum 128.00

100% Chardonnay. Brillantes Strohgelb. In der Nase Fruchtaromen sowie florale Noten. Vollmundig, feine Perlage, angenehme Frische. Süffiges Finale, harmonisch.

Moscato d'Asti DOCG 2016, Villadoria Serralunga d'Alba 49.00

100% Muscat. Strohgelbe Farbe, feine Perlage. In der Nase blumig und fruchtig (Orange, Pfirsich, Aprikose). Frisch und süss im Geschmack.



WEISSWEINE

Graubünden

Jeninser Riesling Silvaner AOC 2016/2017, Georg Schlegel 50 cl 32.00
100% Riesling Silvaner. Schöne Süß-Säure-Balance. Typisches Muskataroma der Frucht ist schön erhalten, leichte Grapefruit-Note, Langanhaltender Nachhall.

Fläscher Chardonnay AOC 2016, Thomas Marugg 75 cl 56.00
100% Chardonnay. Helles Goldgelb; reife Fruchtaromen, delikate Exotiknote. Im Gaumen konzentriert mit angenehmer Säure.

Lombardei

Lugana DOP Prestige 2016, Az. Agricola Provenza 75 cl 46.00
100% Trebbiano di Lugana. Schönes Strohgelb, feine Note nach Mandeln, kräftiger und markanter Charakter, klares, harmonisches Aroma.

Piemont

Arneis Roero DOCG 2018, Deltetto 75 cl 42.00
100% Arneis. Strohgelbe Farbe, Duft nach exotischen Früchten, Äpfeln und Maulbeeren. Im Gaumen wunderbar fruchtig mit einer frische, säurebetonten Art.

Südtirol

Sauvignon blanc DOC 2016, Landeskellerei Laimburg 75 cl 44.00
100% Sauvignon blanc. Ein helles Gelb mit grünen Reflexen und zartem Duft nach Efeublättern und Holunderblüten. Gut strukturiert mit lebendiger Säure und nachhaltig.

Veneto

Orto di Venezia 2016, Tenuta "Orto di Venezia" 75 cl 66.00
100% Malvasia Istriana, 30% Vermentino, 10% Fiano. Handlese. Getrennte Vergärung der einzelnen Rebsorten bei kontrollierter Temperatur, Ausbau im Stahltank. Strohgelbe Farbe, Duft nach Agrumen, Nüssen und mineralischen Noten. Fülle, Frische und ein langer, fast salziger Abgang.

ROSÉWEINE

Toscana

Flower Power Rosato IGT 2017, Podere 414 75 cl 42.00
Chardonnay, Nebbiolo, Sauvignon blanc. Intensives, schönes Gelb. In der Nase tropische Früchte, hefig, leichte Röstaromen, Honig. Aromatischer Abgang.



ROTWEINE

Graubünden

Jeninser Piont Noir AOC 2017, Georg Schlegel	50 cl	32.00
grosse Flasche	75 cl	44.00
100% Pinot Noir. Schwarze Kirsche und eine zarte Himbeernote. Die Tannine sind burgunderisch fein eingebunden mit herrlichem Schmelz.		

Fläscher Blauburgunder Barrique 2014, Christian Marugg	75 cl	58.00
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.		

Veltlin

Botonero IGT Rosso Ter. Retiche 2017, Mamete Prevostini	75 cl	42.00
100% Nebbiolo. Rubinrote Farbe. Im Bukett feiner Duft mit Anklängen von Himbeerkonfitüre und Rosinen. Im Gaumen trocken, warm, ausgewogen, lang im Abgang.		

Corte di Cama DOCG 2013, Sforzato, Mamete Prevostini	75 cl	62.00
Magnum	150 cl	128.00
100% Nebbiolo. Granatrote Farbe. Duft von Waldfrüchten und Konfitüre. Warmer, trockener, seidiger Geschmack, sehr langer Abgang.		

Südtirol

Lagrein Riserva "Barbagòl" DOC 2012/2014	75 cl	58.00
100% Lagrein. Funkelndes Granatrot. Im Bukett bestens eingebundene Kirsche und Eichenholz. Kompakt und kräftig. Abgang langanhaltend mit feiner körniger Herbe.		

Veneto

Amarone della Valpantena, 2014, Bertani	75 cl	72.00
80% Corvina Veronese, 20% Rondinella. Intensiv in der Nase nach reifen Früchten, würzig, Aromenvon reifen Kirschen. Präzise Struktur, langer Abgang.		

Piemont

Barolo DOCG 2013, Luigi Oddero & Figli	75 cl	74.00
kleine Flasche	37.5 cl	40.00
100% Nebbiolo. Angenehmer Duft mit Noten von getrockneten Rosen, Lakritz sowie Trüffel. Am Gaumen sehr zart mit Noten von Erd- und Himbeeren.		

Sito Moresco Langhe DOP 2015, Gaja	150 cl	158.00
35% Nebbiolo, 25% Merlot, 25% Barbera, 15% Cabernet Sauvignon. Angenehmer Duft mit Noten von getrockneten Rosen, Lakritz sowie Trüffel. Am Gaumen sehr zart mit Noten von Erd- und Himbeeren.		



Toscana

Magari Bolgheri DOP 2015, Ca' Marcanda di Gaja	75 cl	84.00
kleine Flasche	37.5 cl	46.00
Magnum 2015	150 cl	172.00

60% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot. Tiefgründiger, klassischer Spitzenwein. Bouquet von Waldbeeren, schwarze Johannisbeeren, Eukalyptus und Zedernholz. Sein Geschmack ist voll, rund, sehr elegant und fein in der Textur.

Flaccianello Toscana IGT 2014, Fontodi	75 cl	106.00
----------------------------------------	-------	--------

100% Sangiovese. Sattes Rubinrot, Duft nach reifen Brombeeren, dunklen Kirschen, Zwetschgen sowie Tönen von dunkler Schokolade. Im Gaumen schöne.

SÜSSWEIN

Toscana

Vin Santo del Chianti DOC 2010, Poggio Caponi	50 cl	42.00
-----------------------------------------------	-------	-------

San Colombano, Trebbiano. Intensives Gelb. Vorsüglicher Dessertwein, er bringt die Besonderheiten des typischen toskanischen Süssweins zum Ausdruck.



SPIRITUOSEN/ LIKÖR

Amaretto	4 cl	7.00
Baileys	4 cl	7.00
Grand Marnier	4 cl	7.00
Fernet Branca	4 cl	7.00
Röteli	4 cl	6.00
Campari	4 cl	7.00
Cynar	4 cl	7.00
Sherry	5 cl	5.00
Vodka Absolut	4 cl	10.00
Gin Breil	4 cl	14.00
Vermuth bianco / rosso	4 cl	7.00
Whisky Orban	2 cl	14.00
Whisky Laphroaig	4 cl	12.00
Grappa La Musa	2 cl	8.00
Grappa Moscato	2 cl	7.50
Grappa Nino Negri	2 cl	7.00
Marc Barrique Schlegel	2 cl	8.00
Villie Prune	2 cl	8.00
Vecchia Romagna	2 cl	7.00
Cognac Park VSOP	4 cl	14.00

COCKTAILS

Aperol Spritz	9.50
Campari Orange	9.00
Gin Tonic Breil	17.00