



Ustareia Taratsch, Riom, neu gestaltet

Die Ustareia Taratsch in Riom wird von Sonja Djurasevic geleitet. Die Gäste zu Tisch bittet Michael Zürcher. Der erfahrene Hotelier und Restaurateur hat den Hut auf für die neue Gastronomie im Origen-Dorf. Während des Studiums an der Hotel-fachschiule Luzern führte ihn ein Praktikum ins Hotel Waldhaus in Sils Maria. Auf der Karte stehen u.a. Schnecken mit Knoblauchcrème, frische Pasta-Gerichte. Zu den Primi zählen Fussilli und ein Ragout von Meeresfrüchten. Die Gnocchetti werden traditionell aus altem Brot zubereitet und mit Borlotti-Bohnen und Schwarte gereicht. Zu den Secondis zählen etwa Seezungenfilets, in Rotwein geschmorter Rinderbacken, tranchierte Kalbsteaks und Perlhuhn. Das Restaurant «Taratsch» ist donnerstags bis montags von 11 bis 22.30 Uhr geöffnet. Bestellung werden telefonisch entgegengenommen: +41 (81) 684 12 69.

www.origen.ch/Ustareia-Taratsch