

# Café Carisch

## **Herzlich willkommen in der geschichtsträchtigen Villa Carisch!**

Hier wird die Zuckerbäckertradition der Familie Carisch zelebriert.

Die verschiedenen Salons erinnern an die Emigrantenfamilie aus Riom. Die frisch renovierten, mit wertvollen Tapeten und Vorhängen ausgekleideten Räumlichkeiten erzählen vom Paris der Belle Époque und von zeitgenössischer Interpretation.

Falls Sie in diesem geschichtsträchtigen Haus übernachten möchten: Im Sommer wie auch im Winter dienen die frohen Tapetenzimmer und wohlriechenden Arvenstuben im 2. Stock als elegante Hotelzimmer. Geniessen Sie die von Martin Leuthold, einer der renommiertesten Textildesigner Europas, geschaffene Atmosphäre im oberen Stock unserer Villa. Die Toiletten und das Bad teilen sich die Gäste. Wir helfen Ihnen gerne bei der Reservation.

Schön, dass wir Ihre Gastgeber sein dürfen!

Geniessen Sie Ihren Aufenthalt bei uns,

Ihr Café Carisch-Team

Den grossen Hunger stillt die Ustareia Taratsch am oberen Dorfende mit einer feinen Auswahl an Gerichten.

## **Die Geschichte der Villa Carisch in Kurzform:**

Lurintg Carisch, 1821 als Bauernsohn in Riom geboren, verlässt 1836 sein Heimatdorf und wandert nach Paris aus. Als Zweitgeborener hat er kein Anrecht auf den elterlichen Bauernhof – so ist er gezwungen zu emigrieren. Er beginnt seinen Werdegang als Tellerwäscher in einem Hotel, eröffnet mit fünfundzwanzig Jahren einen eigenen Kiosk in guter Handlungslage, später ein Restaurant nach dem andern und wird vermögend. Seine Frau, die Pariserin Alphonsine Dufayet, schenkt ihm drei Söhne. Mit vierzig Jahren erfüllt er sich seinen Bubentraum: Er kehrt nach Riom und damit auch zu seinen Wurzeln zurück, wird Bauer und investiert sein Vermögen in den Wiederaufbau des Bergdorfes. Daraus entstehen die «Villa Carisch» und die danebenliegende «Clavadeira». 1898 stirbt Monsieur Carisch im Alter von 78 Jahren.

Mehr erfahren Sie im Buch «Riom Paris» von Basil Vollenweider – stöbern erwünscht!



# AUS UNSERER ZUCKERBÄCKEREI

Das Angebot wechselt täglich –  
lassen Sie sich an unserem Buffet überraschen!

<b>Kuchen und Torten</b>	6.50
<b>Cake</b>	4.50
mit geschlagenem Rahm	+ 1.00

# AUS DER SALZIGEN ECKE

<b>Bündner Bergkäse</b> Nossa Cascharella	14.00
<b>Bündner Salsiz</b> Metzgerei Peduzzi Savognin	14.50
<b>Wintersuppe</b>	9.50
<b>Gemüse Quiche</b>	9.00
mit Chicorée-Mandarinen-Salat, Baumnüssen, Taratsch Hausdressing	16.50
<b>Linseneintopf</b> mit Gemüse und einer Sour-Cream Haube	16.50

Die Speisen werden mit dem Holzofenbrot von Petra Hartmann serviert.

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeitenden über allfällige Lebensmittelaversionen und Unverträglichkeiten. Alle Preise in Schweizer Franken inkl. Service & MwSt.

## WARME GETRÄNKE

<b>Café Crème</b>	4.50
<b>Espresso</b>	4.50
<b>Doppelter Espresso</b>	6.00
<b>Schale</b>	5.00
<b>Cappuccino</b>	5.50
<b>Latte Macchiato</b>	5.50
<b>Café Mélange</b>	5.50
<b>Heisse Schoggi</b> weiss, braun	5.00
<b>Schoggi Mélange</b>	5.50

## WARME GETRÄNKE MIT SCHUSS

<b>Café Carisch</b> Savogniner Röteli	4 cl	7.50
<b>Café Paris</b> Cointreau	2 cl	7.50
<b>Kafi Luz</b> Kernobst, Zwetschgen, Pflümüli, Chrüter	4 cl	7.50
<b>Tee Rum</b>	4 cl	7.50
<b>Chocolat Auguste</b> Heisse Schoggi mit Rum und Schlagrahm	4 cl	8.50

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

## TEE vom Teehaus Länggasse

pro Glas 5.00

**Edelweiss** Zitronenthymian, Zitronenmelisse, Silbermünteli, Majoran, Edelweiss

**Berner Rose** Apfelstücke, Karkade, Rosenblätter, Lindenblüte, Brennnesseln, Zimt

**Ginger Lemon** Apfelstücke, Zitronenthymian, Zitronengras und Ingwer

**Verveine** Zitronig duftender Klassiker für jeden Moment

**Assam Halvari** Schwarztee aus Indien, malzig, vollmundig

**Sencha Yamoto** Grüntee aus Japan, tiefgrün, erfrischend und reich im Geschmack

**White Needle** Weisstee aus China, fein, weich und doch hoch aromatisch

**Phoenix** Chinesischer Oolong aus Steckingenvon Teebäumen, fruchtig, süß

**Indian Chai** Kräftiger Schwarztee mit intensiven Gewürzen, mit Milch serviert

**Menthe du Maroc** Marokkanische Minze aus Schweizer Anbau, hell, erfrischend

**Weideröschen** Himbeerblätter und Mädesüss, schonend oxydiert, koffeinfrei

**schwarze Weideröschen** schonend oxydiert, von Natur aus koffeinfrei

## SIRUP | PUNSCH hausgemacht

pro Glas 5.00

**Sanddorn** exotisch fruchtig, sauer, gesund

**Apfel-Zimt** winterlich wohlig, vollmundig

**Orange-Ingwer** erfrischend, wohltuend, belebend

**Kindersirup**

3 dl 3.00

# MINERAL UND SÜSSGETRÄNKE

<b>Allegra</b> still	47 cl	5.00
	77 cl	8.00
<b>Passugger</b> mit Kohlensäure	47 cl	5.00
	77 cl	8.00
<b>Gazosa</b> Lemon, Heidelbeer, Mandarine, Aranciata Amara	33 cl	5.50
<b>Vivi Kola, Vivi Kola Zero</b>	33 cl	5.00
<b>Rivella</b> rot	33 cl	5.00
<b>Sinalco</b>	33 cl	5.00
<b>Apfelschorle</b>	33 cl	5.00
«Suure Most» Möhl   mit / ohne Alkohol	50 cl	6.00
<b>Swiss Mountain Spring</b> Salty Grapefruit, Ginger Beer, Tonic Herbs and Honey	20 cl	5.00
<b>Riomer Tafelwasser</b>	50 cl	3.00

## BIER

<b>Tschliner Cler</b> bio	33 cl	5.50
<b>Tschliner Ambra</b> bio	33 cl	5.50
<b>Calanda Edelbräu</b>	33 cl	4.90
<b>Monsteiner Wannerli</b> alkoholfrei	33 cl	5.00
<b>Appenzeller Weizenbier</b> alkoholfrei	50 cl	6.00

## APERITIF

<b>Aperol Pfiff</b> Aperol mit Suurem Most	7.50
<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello mit Prosecco und Mineral	8.50
<b>Kir-Royal</b> Prosecco mit Crème de Cassis de Dijon	8.50
<b>Gespritzter Weisswein</b>	7.50

## SCHAUMWEINE

<b>Prosecco</b> «La Fornarina» (IT)	10 cl 7.50
	75 cl 54.00
<b>Tröpfel</b> Schaumwein (CH) aus Trauben, Äpfeln und Hopfen, alkoholfrei	10 cl 7.00

## ROSÉ SPEZIAL

<b>Fläscher Schiller</b> AOC, Weingut Davaz, Fläsch GR	10 cl 7.00
	75 cl 44.00

## WEISSWEIN

<b>Malanser Riesling Silvaner</b> AOC, von Salis, Malans GR	10 cl 6.50
	50 cl 30.00

## ROTWEIN

<b>Maienfelder Pinot Noir</b> AOC, von Salis, Maienfeld GR	10 cl 6.50
	50 cl 30.00

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

