

villa carisch

herzlich willkommen

Hier in der Villa Carich zelebrieren wir die Zuckerbäckertradition der Familie Carisch. 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: Die frohen Tapetenzimmer und wohlriechenden Arvenstuben im 2. Stock dienen 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 CarischTeam

Dominic Heldstab und Lisa Harnal

P.S. Den grossen Hunger stillt die Ustareia Taratsch am oberen Dorfende mit einer feinen Auswahl an saisonalen und regionalen 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 Handelslage, 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 zur Geschichte der Villa und der Familie Carisch erfahren Sie im Buch «Riom Paris» vom Historiker Basil Vollenweider – stöbern erwünscht!

warme getränke

Café Crème	4.5
Espresso	4.5
Doppelter Espresso	6.5
Schale	5
Capuccino	5.5
Latte Macchiato	6
Café Mélange	6
Heisse Schoggi weiss, braun	5
Schoggi Mélange	5.5

mit schuss

Café Carisch Savogniner Röteli	4cl	8
Café Paris Cointreau	2cl	8
Kafi Luz Kernobst, Zwetschgen, Pflümli, Chrüter	4cl	7
Tee Rum	4cl	7
Chocolat Auguste Heisse Schoggi mit Rum und Schlagrahm	4cl	8

tee vom teehaus länggasse

Edelweiss Zitronenthymian, Zitronenmelisse, Silbermünteli,
Majoran, Edelweiss

5

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

Ginger Lemon Apfelstücke, Zitronenthymian, Zitronengras
und Ingwer

Verveine Zitronig duftender Klassiker für jeden Moment

Assam Halmari Schwarztee aus Indien, malzig, vollmundig

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

White Needle Weisstee aus China, fein, weich und aromatisch

Phoenix Chinesischer Oolong aus Steckingenvon
Teebäumen, fruchtig, süss

Menthe du Maroc Marokkanische Minze aus Schweizer Anbau

Weideröschen Himbeerblätter und Mädesüss, koffeinfrei

mineral und süssgetränke

Allegra still	47cl	5.5
	77cl	8
Passugger mit Kohlensäure	47cl	5.5
	77cl	8
Gazosa Lemon, Heidelbeer, Mandarine, Aranciata Amara	33cl	5
Vivi Kola, Vivi Kola Zero	33cl	5
Rivella rot	33cl	5
Sinalco	33cl	5
Apfelschorle	33cl	5
«Suure Most» Möhl mit oder ohne Alkohol	50cl	6.5
Swiss Mountain Spring Salty Grapefruit, Ginger Beer, Tonic Classic	20cl	5
Riomer Tafelwasser	50cl	3

bier

Tschliner Cler bio	33cl	5.5
Tschliner Ambra bio	33cl	5.5
Calanda Edelbräu	33cl	5
Calanda Radler	33cl	5
Monsteiner Wannerli alkoholfrei	33cl	5
Appenzeller Weizenbier alkoholfrei	50cl	6

aperitif

Aperol Pfiff Aperol mit Suurem Most	9
Kir Royal Prosecco mit Crème de Cassis de Dijon	11
Gespritzter Weisswein	9
Hugo Hollunder Sirup, Minze, Prosecco	11

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

schaumweine

Prosecco «La Fornarina» (IT)	10cl	8
Tröpfel Schaumwein (CH) aus Trauben, Äpfeln und Hopfen, alkoholfrei	10cl	7

rosé spezial

Schiller AOC, Weingut Davaz, Fläsch GR	10cl	7
	50cl	45

weisswein

Malanser Riesling Silvaner AOC, von Salis, Malans Graubünden	10cl	6.5
	50cl	30

rotwein

Maienfelder Pinot Noir AOC, von Salis, Maienfeld Graubünden	10cl	6.5
	50cl	30

aus unserer zuckerbäckerei

Kuchen und Torten vom Büffet	7
Geschlagener Rahm	1.5
Zuckerbäcker Nusstorte	8
Unsere Hausglacés und Sorbets im Becher: vanille, haselnuss tonka, mokka, schokolade, amarena sauerrahm, karamell, erdbeere, joghurt brombeere, limette veilchen, sauerkirsche, mango, aperol spritz	7

aus der salzigen ecke

Savogniner Bergkäse - Nossa Chaschareia	13
Bündner Salsiz Metzgerei Peduzzi Savognin	13
Dominic`s Minestrone mit Basilikum Pesto und Parmesan	12
Lisa`s Goulaschsuppe mit Kartoffeln und Rindfleisch	18
Hausgemachte Gemüse Quiche mit kleinem Salat	19

