

# 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: Während der zweiten Hälfte des Winterfestivals (8. Februar bis 4. März 2024) dienen die frohen Tapetenzimmer und wohlriechenden Arvenstuben im 2. Stock jeweils von Donnerstag bis Sonntag als elegante Hotelzimmer. 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

## **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 frisch geschlagenem Rahm	+ 1.00

# AUS DER SALZIGEN ECKE

<b>Bündner Bergkäse</b> Nossa Caschareia	11.00
<b>Bündner Salsiz</b> Metzgerei Peduzzi Savognin	11.00
<b>Wintersuppe</b>	9.50
<b>Gemüse Quiche</b>	8.00

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
<b>Winterlicher Apfelpunsch</b> mit Zimt und Vanille   hausgemacht	5.00
<b>Weissweinpunsch</b> hausgemacht	5.00

## WARME GETRÄNKE MIT SCHUSS

<b>Café Carisch</b> Savogniner Röteli	4 cl	7.50
<b>Café Paris</b> Cointreau	2 cl	7.50
<b>Café Baileys</b>	4 cl	7.50
<b>Schümli-Pflümli</b>	4 cl	7.50
<b>Winter Coffee</b> Apple-Cinnamon Whiskey, Schlagsahne	4 cl	8.00
<b>Kafi Luz</b> Kernobst, Zwetschgen, Pflümli, Chrüter	4 cl	6.50
<b>Tee Rum</b>	4 cl	6.50

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

## **SIRUP aus eigener Produktion**

pro 3dl 4.00

mit Mineralwasser oder Riomer Tafelwasser

**Holunderblüte**

**Waldmeister**

**Ingwer - Apfel**

# 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> Bitterorange, Heidelbeer, Mandarine	33 cl	5.00
<b>Vivi Kola, Vivi Kola Siro</b>	33 cl	4.50
<b>Rivella</b> rot	33cl	5.00
<b>Apfelschorle</b>	33cl	5.00
<b>Orangensaft Michel</b>	20 cl	5.00
<b>Tonic Water</b> Gents	20 cl	5.00
<b>Il nostro Chinotto</b>	27.5 cl	5.00
<b>«Suure Most»</b> Möhl   mit / ohne Alkohol	50 cl	6.00

## 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>Lola Bier I.P.A</b> alkoholfrei	33 cl	5.00

## APERITIF

<b>Prosecco</b> «La Fornarina» (IT)	10 cl	7.00
<b>Prosecco</b> «La Fornarina» (IT)	75 cl	54.00
<b>Tröpfel</b> Schaumwein (CH) aus Trauben, Äpfeln und Hopfen, alkoholfrei	10 cl	7.00
<b>Kir-Royal</b> Prosecco mit Crème de Cassis de Dijon	10 cl	8.50

## ROSÉ SPEZIAL

<b>Fläscher Schiller</b> AOC, Weingut Davaz, Fläsch GR	10 cl	6.50
	75 cl	43.00

## WEISSWEIN

<b>Jeninser Riesling-Silvaner</b> AOC, Georg Schlegel, Jenins GR	10 cl	6.50
	50 cl	32.00

## ROTWEIN

<b>Jeninser Pinot Noir</b> AOC, Georg Schlegel, Jenins GR	10 cl	7.50
	50 cl	34.00

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

