



Herzlich willkommen im Romana!

Mitten in Valbella – nur knapp fünf Gehminuten vom Heidsee entfernt – geniessen unsere Gäste ein perfekt grilliertes Steak zu einem guten Tropfen Wein.

Wir heissen Euch herzlich willkommen im Romana Grill & Bar.

En Guata wünscht Euch Iris Frutiger und das ganze Romana-Team!

Öffnungszeiten

Freitag - Dienstag
Ab 11.00 Uhr - 22.00 Uhr

081 384 26 16
info@restaurantromana.ch
restaurantromana.ch

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. 7.7% MwSt.



ERWARTEN SIE MEHR.

SPEISEKARTE

ZUM APERO

Käse Plättli ^{1,2,4,7,9,10,11,12} <i>Variation von verschiedenen Käsesorten</i>	22.00
Bündnerplättli ^{1,2,4,7,9,10,11} <i>Luftgetrocknete Fleischspezialitäten vom Bischofsberger aus Churwalden, würzigem Lenzerheidner Bergkäse und klassischen Garnituren</i>	28.00
Bündner Salsiz mit Birnenbrot ^{9, 11}	14.00

STARTERS

Bunter Blattsalat	9.00
Gemischter Salat <i>Dressings: mit French-Dressing ^{1,7,9,10,11}, Italienisch-Dressing ^{8, 10, 11}, Caesar-Dressing ^{1, 3, 7, 9, 10, 11, 13,11}</i>	10.00
Roastbeef - Teller mit Sauce Tartar ^{1,7,9,10,11} <i>Rosa gebratenes Roastbeef mit frischen Kräutern und einem Hauch Cognac</i>	19.00
<i>als Hauptgang mit Pommes frites</i>	32.00

SUPPEN

Rinds-Consommé mit Gemüseeinlage ^{1,9,10,11,13} <i>Kräftige Rinderbrühe die aus unseren Wagyu-Knochen schonend hergestellt wird.</i>	15.00
Karotten-Ingwer-Suppe (Vegi) ⁷ <i>Klassische Suppe, verfeinert mit Kokosmilch</i>	13.00

Romana

Grill & Bar

ROMANA KLASSIKER

Beef-Burger vom Wagyu-Rind aus Churwalden ^{1,4,7,8,9,10,11} 27.00
*mit Eisbergsalat, Tomaten, Zwiebeln und Essiggurken.
Dazu Red Cole Slaw und Pommes frites*

Durch das marmorierte Fleisch mit hohem Fettgehalt, liefert das Wagyu-Rind das perfekte Hackfleisch für unseren Burger. Saftig und einzigartig im Geschmack.

Thai Pengai Curry ^{4,7,9,13} 28.00
Zartes Pouletgeschnetzeltes mit Gemüse, rotem Curry, Kokosmilch, Zitronengras und Basmati Reis

Schweinschnitzel (Wiener Art) ^{1,4,7} 26.00
Paniertes Schnitzel mit Preiselbeersauce, Pommes frites oder Fitness-Salat

mit Kalbfleisch ^{1,4,7} 38.00

Beefsteak Tartar ^{1, 9, 11, 13} 27.50
Schweizer Rindstatar mit Toast und Butter

Caesar's Salad ^{1, 3, 7, 11} 24.50
Babylattich mit Pouletbrust, Ei, Tomaten, Speck, Parmesan und Croûtons

FLEISCHGERICHTE AUS DEM BIG GREEN EGG

Die folgenden Fleischgerichte werden alle auf Holzkohle im Big Green Egg zubereitet, wodurch das einzigartige Grillaroma entsteht.

Durch die High-tech Keramik die zur Herstellung der Big Green Eggs verwendet wird, wird die Hitze absorbiert und gibt die erwünschte Kochtemperatur konstant wieder ab. So bleibt das Fleisch zart und saftig.

Beef Tenderloin	200g	43.00
Entrecôte	200g	40.00
Spare Ribs	500g	39.00
Flank-Steak	250g	31.00
Schweinsnierstück	180g	28.00
Pouletbrust "Supreme"	160g	26.00

HAUPTGÄNGE AB ZWEI PERSONEN

Hauptgänge ab zwei Personen auf dem Holzbrett serviert zum Selber schneiden aus dem BIG GREEN EGG.

Entrecôte Double 250g/Person 96.00
Doppeltes Rinds-Entrecôte, teilweise aufgeschnitten auf dem Holzbrett

Romana

Grill & Bar

FONDUE CHINOISE "ROMANA"

Fondue Chinoise ^{1,2,4,6,7,8,9,10,11}

200g / p.P.

49.00

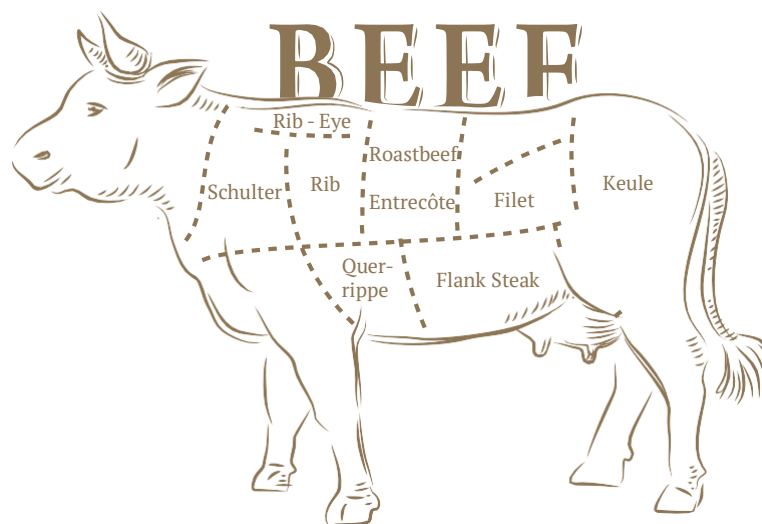
Serviert mit feinen Saucen, Früchten und Garnituren

Als Beilagen: Pommes frites, Kartoffelkroketten oder Basmati Reis

Nachbestellung Fleisch pro (100g)

9.00

Fondue Chinoise nur auf Vorbestellung



Romana

Grill & Bar

VEGETARISCH

Steinpilz Risotto ^{2,4,7,9,10} 28.00

Vegetarische Bündner-Capuns ^{1,4,7} 26.00

Krautwickel mit Gemüsefüllung & frittierte Zwiebelringe

SAUCEN

Eine Sauce pro Hauptgang inklusive, weitere Saucen 5.00

- Café de Paris ^{1,2,7,8,9,10,11}
- Pfeffersauce ^{7,8,9,10,11,13}
- Hausgemachte BBQ-Sauce ^{9,10,11,12,13}
- Kräuterbutter ^{1,7,9,11}
- Steinpilzsauce ^{1,7,9}

BEILAGEN

Pro Beilage 5.00

- Pommes frites im Körbchen ⁴
- Gemüse ^{9,13}
- Prosecco Risotto ⁷
- Cole Slaw ^{1,2,7,9,10,11}
- Rosmarinkartoffeln ^{4,9}
- Kartoffelkroketten ^{1,4,7,9}
- Basmati Reis

Romana

Grill & Bar

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Frische Erdbeeren mit Glace ^{1,2,4,7,8} <i>mariniert mit grünem Pfeffer und Pernod</i>	13.00
Hausgemachte Nougat-Eistorte mit Maraschino ^{1,2,4,7,8}	11.00

GLACE



Unter dem Credo der AlpinTrend Gruppe «Erwarten Sie mehr» ist die Idee von hausgemachter Glace entstanden und wird im Posthotel Valbella für alle AlpinTrend Betriebe produziert. Glacella da Valbella wird erlebt und gelebt: hausgemacht und ausschliesslich mit Schweizer Milch aus der Region hergestellt.

Glace

- Vanille
- Schokolade
- Mocca
- Nussglace
- Tiramisu
- Erdbeer

Sorbet

- Zitrone
- Mango
- Himbeer

Frappé

- Aroma nach Wahl 8.50

1 Kugel Glace aus eigener Herstellung ^{1,2,7,8} mit Rahm	3.50 +1.50
----------------------------------------------------------------------	---------------

COUPES

Coupe Havanna <i>Mangosorbet, Zitronensorbet, Himbeersorbet, Havanna-Rum, frische Früchte</i>	12.00
Coupe Romanoff <i>Vanilleglace, frische Erdbeeren, Erdbeersauce, Schlagrahm</i>	12.00
Coupe Dänemark <i>Vanilleglace, Schokoladenglace, Schokoladensauce, Schlagrahm, Mandeln</i>	10.00
Coupe Berry <i>Vanilleglace, warme Beeren und Schlagrahm</i>	12.50
Eiskaffee mit Mocca Glace und Schlagrahm	10.00
Sorbet Colonel <i>mit einem Schuss Vodka oder Campari</i>	11.00

Über Zutaten die Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, informiert Sie unser Serviceteam gerne.

1 - Eier / 2 - Erdnüsse / 3 - Fisch / 4 - Glutenhaltige Getreide / 5 - Krebstiere / 6 - Lupinen / 7 - Milch / 8 - Schalenfrüchte / 9 - Schwefeldioxid und Sulfite / 10 - Sellerie / 11 - Senf / 12 - Sesamsamen / 13 - Soja / 14 - Weichtiere