



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 Sie herzlich willkommen im Romana Grill & Bar.

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

Öffnungszeiten

Freitag bis Dienstag
Ab 11.00 Uhr - 22.00 Uhr

+41 81 384 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>	24.00
Bündnerplättli ^{1,2,4,7,9,10,11} <i>Luftgetrocknete Fleischspezialitäten vom Bischofberger aus Churwalden, würzigem Lenzerheidner Bergkäse und klassischen Garnituren</i>	32.00
Bündner Salsiz mit Birnenbrot ^{9, 11}	15.00

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>	21.00
<i>als Hauptgang mit Pommes frites</i>	34.00

SUPPEN

Rinds-Consommé mit Gemüseinlage ^{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} <i>mit Eisbergsalat, Tomaten, Zwiebeln und Essiggurken. Dazu Red Cole Slaw und Pommes frites</i>	28.00
Thai Pengai Curry ^{4,7,9,13} <i>Zartes Pouletgeschnetzeltes mit Gemüse, rotem Curry, Kokosmilch, Zitronengras und Basmati Reis</i>	29.00
Schweinsschnitzel (Wiener Art) ^{1,4,7} <i>Paniertes Schnitzel mit Preiselbeersauce, Pommes frites oder Fitness-Salat</i>	28.50
mit Kalbfleisch ^{1,4,7}	38.00
Beefsteak Tatar ^{1, 9, 11, 13} <i>Schweizer Rindstatar mit Toast und Butter</i>	29.50
Caesar Salad ^{1, 3, 7, 11} <i>Babylattich mit Pouletbrust, Ei, Tomaten, Speck, Parmesan und Croûtons</i>	26.00

FLEISCHGERICHTE AUS DEM BIG GREEN EGG

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

Beef Tenderloin (Rindsfilet)	200g	47.00
Entrecôte	200g	42.00
Spare Ribs	500g	39.00
Flank-Steak	250g	34.00
Entrecôte Double (ab 2 Personen)	250g/Person	96.00
<i>Doppeltes Rinds-Entrecôte, teilweise aufgeschnitten auf dem Holzbrett</i>		
Pro Beilage		5.00
<i>Pommes frites im Körbchen, Gemüse, Cole Slaw, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelkroketten, Basmati Reis</i>		
Eine Sauce pro Hauptgang inklusive		
<i>Café de Paris, Pfeffersauce, Hausgemachte BBQ-Sauce, Kräuterbutter</i>		
Eine zusätzliche Sauce		5.00

Romana

Grill & Bar

VEGETARISCH

Vegi Burger ^{1,4,7,8,9,10,11} 28.00
*mit Eisbergsalat, Tomaten, Zwiebeln und Essiggurken.
Dazu Red Cole Slaw und Pommes frites*

Vegetarische Bündner-Capuns ^{1,4,7} 26.00
Krautwickel mit Gemüsefüllung und mit Käse überbacken

Vegetarisches Thai Curry ^{4,7,9,13} 27.00
mit asiatischem Gemüse, rotem Curry, Kokosmilch, Zitronengras und Basmati Reis

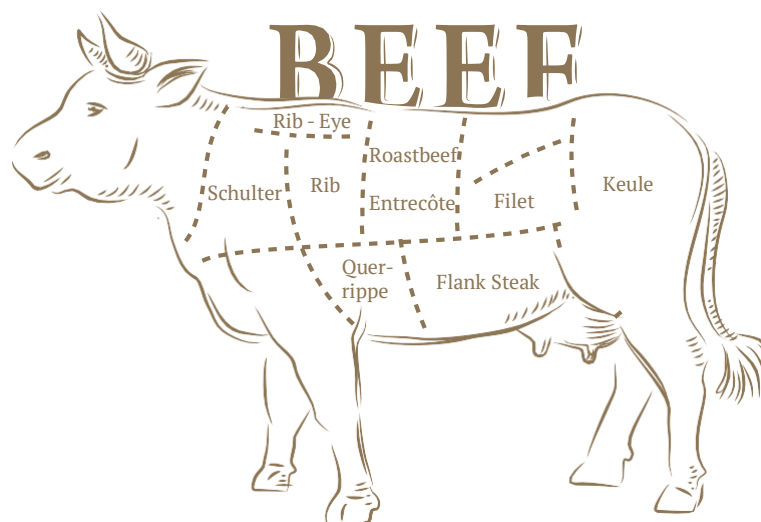
FONDUE CHINOISE "ROMANA"

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



HAUSGEMACHTE DESSERTS

Hausgemachte Nougat-Eistorte mit Maraschino ^{1,2,4,7,8} 12.00

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
- Straciatella
- Tiramisu

Sorbet

- Erdbeer
- Zitrone
- Mango
- Himbeer

Frappé 8.50
Aroma nach Wahl

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

COUPES

Coupe Havanna 12.00
Mangosorbet, Zitronensorbet, Himbeersorbet, Havanna-Rum, frische Früchte

Coupe Dänemark 10.00
Vanilleglace, Schokoladenglace, Schokoladensauce, Schlagrahm, Mandeln

Coupe Berry 12.50
Vanilleglace, warme Beeren und Schlagrahm

Sorbet Colonel 10.00
mit einem Schuss Vodka oder Campari

Eiskaffee mit Mocca Glace und Schlagrahm 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