



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 Georg & Steven und das ganze Romana-Team!

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag
ab 11.00 – 22.00 Uhr

Sonntag
ab 11.00 – 18.00 Uhr

+41 81 384 26 16
info@restaurantromana.ch
restaurantromana.ch

SPEISEKARTE

SALATE

Bunter Blattsalat ^{9,10,11}	10.50
Gemischter Salat ^{7,9,10,11}	14.50
Nüsslisalat nature ^{9,10,11} + <i>Speck und Ei</i>	16.00 + 2.00
Caesar Salat American Style ^{1,3,4,9,11} <i>Babylattich Ei Tomaten Speck Parmesan Croûtons</i> + <i>Pouletbrust</i> + <i>3 Stück Riesencrevetten</i>	18.50 + 8.00 + 14.00

Alle Salate sind mit French-Dressing, Italienisch-Dressing oder Erdbeer-Dressing erhältlich.

STARTERS

Beefsteak Tatar ^{1,4,7,9,11} <i>Schweizer Rindstatar Toast Butter</i>	klein 26.00 gross 34.00
Carpaccio vom Swiss Farmer Kalb ^{7,9,11,13} <i>Rucola Parmesan Pinienkerne Zitrone</i>	28.00
Gambas al ajillo ^{4,5,10} <i>4 Stück Riesencrevetten Chili Knoblauch Grillbrot</i>	24.50
Two Salmon ^{3,4,7,9,11} <i>gegrilltes Focaccia Rauchlachs Lachskaviar Frischkäse Honig-Dill-Senf</i>	25.50
Rindsmarkbein ^{3,4,9,10} <i>Räucheraal Balsamico Zwiebeln Röstbrot</i>	18.50

SUPPEN

Tomatensuppe mit Whisky-Espuma ^{7,9,10}	12.50
Maiscrèmesuppe mit Räucherpopcorn ^{7,10}	12.50
Rinderkraftbrühe mit Eierstich ^{1,9,10}	12.50

VON DER PFANNE AUF DEN TELLER

Thai Curry ^{9,10,13}	26.00
<i>Gemüse rotes Curry Kokosmilch Zitronengras Reis</i>	
+ Poulet	+ 8.00
+ 3 Stück Riesencrevetten	+ 14.00
Wienerschnitzel vom Apfelschwein ^{1,4,10}	29.50
<i>Preiselbeersauce Home Fries Gemüse</i>	
Gehacktes mit Hörnli ^{1,4,9,10}	21.00
<i>Teigwaren Hackfleisch Apfelmus</i>	
Tagesteller	23.00
<i>inkl. Suppe oder Salat</i>	

VEGETARISCH

Süßkartoffel Burger ^{1,4,7,9,10,11}	27.00
<i>Cole Slaw Home Fries</i>	
Risotto ^{7,9,10}	26.50
<i>Scamorza Orangen-Confit</i>	
Piccata ^{1,4,7,9,10}	27.50
<i>Zucchini Tomaten Fettuccine</i>	
Vegetarisches Thai Curry ^{9,10,13}	26.00
<i>Gemüse rotes Curry Kokosmilch Zitronengras Reis</i>	

AUS DEM BIG GREEN EGG

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

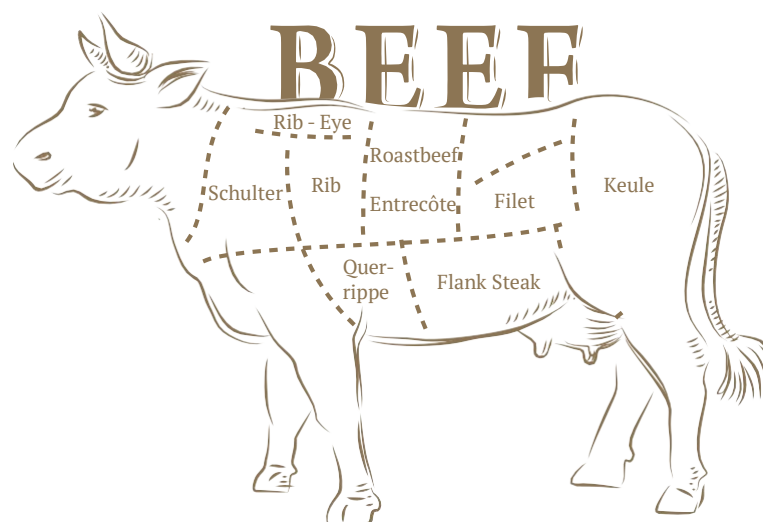
Spare Ribs	450g	34.00
Kotelett vom Apfelschwein	350g	36.00
Kalbsfilet	150g/200g	42.00/56.00
Rindsfilet	150g/200g	42.00/56.00
Entrecôte	200g/300g	43.00/57.00
Tomahawk Steak (ab 2 Personen)	1kg - 1.2kg	65.00 p.P.
Chateaubriand (ab 2 Personen)	Ab 500g	59.00 p.P.
Ganze Dorade vom Grill ⁵	400-600g	44.00
Beef-Burger ^{4,7,9,11}	200g	24.00
<i>Eisbergsalat Tomaten Zwiebeln Essiggurken + Cheddar</i>		+ 2.00

Eine Beilage nach Wahl inklusive, jede weitere Beilage 7.00

Folienkartoffel | Reis | Home Fries | Teigwaren | Gemüse | Maiskolben | Cole Slaw

Eine Sauce nach Wahl inklusive, jede weitere Sauce 3.00

Kräuterbutter | BBQ | Café de Paris | Chimichurri | Aioli | Béarnaise



HAUSGEMACHTE DESSERTS

Gegrillte Ananas mit Kokosnussglace ^{7,9}	13.50
Fluffiger Cheesecake mit Blaubeer-Joghurt Glace ^{1,4,7}	15.50
Crema Catalana mit frischen Beeren ^{1,7}	12.50

GLACE



Unter dem Credo der AlpinTrend Gruppe «Erwarten Sie mehr» ist die Idee von hausgemachtem Glaceentstanden 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
- Nusstorte
- Erdbeer (Sorbet)
- Zitrone (Sorbet)
- Mango (Sorbet)
- Blaubeer-Joghurt
- Kokos

Frappé	8.50
1 Kugel Glace aus eigener Herstellung ^{1,4,7} + Rahm	3.50 + 1.50

COUPES

Coupe Romanoff ^{1,7,9} <i>Vanilleglace frische Erdbeeren Schlagrahm</i>	13.50
Coupe Dänemark ^{1,7,8} <i>Vanilleglace Schokoladenglace Schokoladensauce Schlagrahm Mandeln</i>	12.00
Coupe Hot Berry ^{1,7} <i>Vanilleglace warme Beeren Schlagrahm</i>	13.50
Coupe Raffaello ^{1,7,9} <i>Vanilleglace Kokosglace Raffaello Batida de Coco Schlagrahm</i>	14.00
Sorbet Colonel ^{1,7,9} <i>mit einem Schuss Vodka oder Campari</i>	10.00
Eiskaffee mit Mocca Glace und Schlagrahm ^{1,7} <i>Vanilleglace Moccaglace Espresso Schlagrahm</i>	11.50

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