



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, unser Küchenchef Ondrej Brudna 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.



AlpinTrend

ERWARTEN SIE MEHR.

SPEISEKARTE

ZUM APERO

Apèro Plättli ^{1,2,4,7,9,10,11,12} <i>Degustation-Mini-Variation von Fleischklassikern</i>	23.00
Bündnerplättli ^{1,2,4,7,9,10,11} <i>Luftgetrocknete Fleischspezialitäten vom Bischofsberger aus Churwalden, würzigem Lenzerheidner Bergkäse und klassischen Garnituren</i>	25.00

STARTERS

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

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 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

Schweinsschnitzel (Wiener Art) ^{1,4,7} 26.00
Paniertes Schnitzel mit Preiselbeersauce und Pommes frites

oder

mit Kalbfleisch ^{1,4,7} 38.00

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.

Rib-Eye Steak	250g	49.00
Entrecôte	200g	40.00
Spare Ribs	500g	39.00
Flank-Steak	250g	31.00
Kalbpaillard	180g	39.00
Pouletbrust "Supreme"	160g	26.00

HAUPTGÄNGE AB ZWEI PERSONEN

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

Tomahawk-Steak ca. 1000g 150.00
Stark marmoriertes Rinderkotelett mit dem langen Rippenknochen

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.

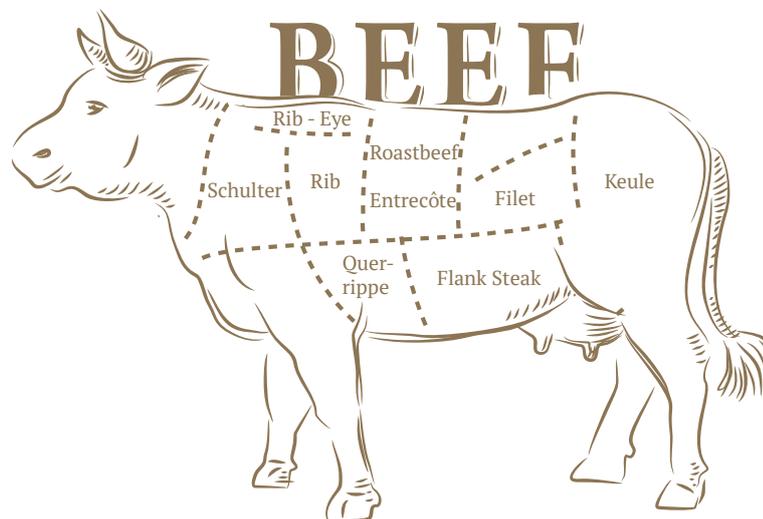
49.00

*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

Tortillas ^{2,4,7,9,10} <i>mit Avocados, Tomaten, grilliertem Gemüse, Cheddar und Sauerrahm-Dip</i>	28.00
Vegetarische Bündner-Capuns ^{1,4,7} <i>Krautwickel mit Gemüsefüllung & frittierte Zwiebelringe</i>	26.00

SAUCEN

Eine Sauce pro Hauptgang inklusive, weitere Saucen	5.00
<ul style="list-style-type: none">• 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}• Zitronenbutter ^{1,7,9,11}• Chimichurri ^{8,9,10,11,12,13}	

BEILAGEN

Pro Beilage	5.00
<ul style="list-style-type: none">• Pommes frites ⁴• Grilliertes Gemüse ^{9,13} <i>aus dem Big Green Egg</i>• Sweet Potato Püree ⁷• Red Cole Slaw ^{1,2,7,9,10,11}• Rosmarinkartoffeln ^{4,9}• Kartoffelkroketten ^{1,4,7,9}• Basmati Reis	

Romana

Grill & Bar

HAUSGEMACHTE DESSERTS

New York Cheese Cake ^{1,2,4,7,8} <i>Hausgemachter Klassiker aus New York</i>	13.00
Pancakes mit Schokoladensauce ^{1,2,4,7,8} <i>Luftige amerikanische Pfannkuchen mit hausgemachter Schokoladensauce</i>	11.00

GLACE



Unter dem Credo der AlpinTrend Gruppe «Erwarten Sie mehr» ist die Idee von hausgemachter Glace entstanden. Für Sie, als unser Gast, ist nur das Beste gut genug!

Das Glacella 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
- Bananen

Sorbet

- Zitrone
- Mango
- Himbeer

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 Chiquita <i>Vanilleglace, Bananenglace, frische Bananen, Schokoladensauce, Schlagrahm</i>	12.00
Coupe Dänemark <i>Vanilleglace, Schokoladenglace, Schokoladensauce, Schlagrahm, Mandeln</i>	10.00
Coupe Bueno <i>Vanilleglace, Schokoladenglace, Nussglace, Kinder Bueno, Schlagrahm</i>	11.00
Eiskaffee gerührt	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