

•Brasserie• Romana

Carte du soir de 18.00 à 21.00 heures
Abendkarte von 18.00 bis 21.00 Uhr

Tous les prix s'entendent en francs suisses (CHF) TVA comprise.
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. MWSt.



Soyez le bienvenu!

Nous vous servons des spécialités brassicoles suisses et françaises fraîches du marché.
Wir servieren Ihnen marktfrische Schweizer und französische Brasserie-Spezialitäten.

Le mot allemand « Brauerei » signifie Brasserie. L'utilisation du terme pour les restaurants remonte probablement aux brasseries du nord de la France et de la Belgique, qui proposaient souvent une cuisine simple dans leurs pubs, en plus de servir de la bière. Aujourd'hui, "une brasserie", c'est un restaurant qui offre une ambiance décontractée et chaleureuse et des plats spécialement conçus pour la cuisine française.

Das Wort «Brasserie» bedeutet eigentlich Brauerei. Die Verwendung des Begriffs für Gaststätten geht vermutlich auf Hausbrauereien und Brauhäuser im nördlichen Frankreich und Belgien zurück, die in ihren Gaststuben neben dem Ausschank des Bieres oft auch Hausmannskost anboten. Heute steht «Brasserie» für eine Gaststätte, die ein leger-gemütliches Ambiente bietet und Gerichte, die speziell auf die französische Küche ausgerichtet sind.

Origines de nos produits à base de viande et de poisson | Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte

Viande bovine Rindfleisch	CH	Volaille Geflügel	CH
Veau Kalbfleisch	CH	Poisson & Fruits de mer	CH, NOR, VNM (MSC, FOS, ASC)
Porc Schweinefleisch	CH	Fisch & Meeresfrüchte	

FRANZÖSISCHE LANDHAUSKÜCHE

Un plat préparé dans une casserole qui change chaque jour à manger seul ou à partager.

Täglich wechselndes Gericht aus der Casserole zum Teilen und selber Schöpfen.

MONTAG

Pot au feu de boeuf 25.50
avec pommes de terre
Pot au feu vom Rind
serviert mit Kartoffeln

DIENSTAG

Côtelette d'agneau au Jus de Provence 42.50
servi avec tagliatelle et ratatouille
Lammkotelett an Jus de Provence
serviert mit Bandnudeln und Ratatouille

MITTWOCH

Coq au Vin 24.50
avec pommes de terre sautées
Coq au Vin mit Bratkartoffeln

DONNERSTAG

Moules au Roquefort avec frites 28.00
Miesmuscheln an Roquefort-Sauce
serviert mit Pommes frites

FREITAG

Semelle entière avec sauce au citron vert 41.50
servi avec du riz sauvage et des épinards
Ganze Seezunge an Limettensauce
serviert mit Wildreis und Spinat

SAMSTAG

Filet de Porc avec sauce bordelaise 34.50
servi avec purée de céleri
Schweinefilet an Sauce Bordelaise
serviert mit Sellerie-Kartoffelpurée

SONNTAG

Magret de canard à la sauce aux prunes 25.50
servi avec risotto aux épinards
Entenbrust an Pflaumensauce
serviert mit Spinat-Risotto

ENTRÉES FROIDES

Salade verte | Bunt gemischter Blattsalat 9.50

Salade composée | Gemischter Salat 12.50

Mâche | Nüsslisalat 14.50

servie avec œuf et bacon frit croustillant

serviert mit Ei und knusprig gebratenem Speck

Petit tartare de bœuf | Kleines Rindstatar 70g 21.50

avec oignons, concombres, tomates, câpres

et un œuf frais à préparer vous-même, servi avec ses toasts et son beurre

mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Kapern

und einem frischen Ei zum selber Mischen serviert mit Toast und Butter

Petite accompagnement de frites 5.50

Kleine Portion Pommes

ENTREES CHAUDES

Soupe crémeuse à la tomate Tomatensuppe mit Rahmhaube	11.50	
<i>servie avec des copeaux de parmesan</i> serviert mit Parmesan-Chip		
Soupe crémeuse de poisson Fischcrèmesuppe	13.50	
<i>avec une crevette Black Tiger pimentée</i> mit einer gebratenen Chili-Black-Tiger-Crevette		
Soupe à l'oignon française Französische Zwiebelsuppe	12.50	
<i>avec croûtons et fromage gratiné</i> mit Croûtons und Käse überbacken		
Petite portion de moules Kleine Portion Miesmuscheln	250g	16.50
<i>à la sauce au vin blanc, au céleri, carottes et poireaux</i> <i>servies avec du pain maison croustillant</i> an Weissweinsauce mit Sellerie, Karotten und Lauch serviert mit knusprigem Hausbrot		
<i>à la sauce tomate avec des olives noires et un peu de piment rouge</i> <i>servies avec du pain maison croustillant</i> an Tomatensauce mit schwarzen Oliven und wenig Chili serviert mit knusprigem Hausbrot		

MOULES ET FRITES

Les moules-frites sont un plat populaire en Belgique, dans le nord de la France et maintenant aussi à Valbella/Lenzerheide.

Miesmuscheln mit Pommes frites sind ein populäres Gericht in Belgien, Nordfrankreich und jetzt auch in Valbella/Lenzerheide.

Moules au vin blanc 500g 22.50
au céleri, carottes et poireaux

Miesmuscheln an Weissweinsauce
mit Sellerie, Karotten und Lauch und knusprigem Hausbrot

Moules aux tomates 500g 22.50
Moules à la sauce tomate avec des olives noires et de piment rouge

servies avec du pain maison croustillant
Miesmuscheln an Tomatensauce
mit schwarzen Oliven und wenig Chili und knusprigem Hausbrot

Accompagné de frites +5.50
Portion Pommes frites

ROMANA BURGER

Hamburger de bœuf fait maison	200g	25.50
Hausgemachter Rindshamburger		
<i>avec fromage, bacon, cornichons marinés, tomates et oignons rouges et sauce cocktail maison ou sauce barbecue accompagné de ses frites</i>		
mit Käse, Speck, Gewürzgurke, Tomate und rote Zwiebeln und hausgemachter Cocktail- oder Barbecue-Sauce serviert mit Pommes frites		
Burger végétarien au quinoa		21.50
Vegetarischer Quinoa-Burger		
<i>avec fromage, cornichons marinés, tomate et oignons rouges et sauce cocktail maison ou sauce barbecue accompagné de ses frites</i>		
mit Käse, Gewürzgurke, Tomate und rote Zwiebeln und hausgemachter Cocktail- oder Barbecue-Sauce serviert mit Pommes frites		

VIANDES ET POULET

Escalope de porc panée Paniertes Schnitzel vom Schwein	24.50
<i>accompagnée de ses frites et ses légumes de saison</i> mit Pommes frites und saisonalem Gemüse	
Foie de veau Kalbsleberli	26.50
<i>aux pommes et oignons, servi avec ses nouilles au beurre et ses légumes</i> mit Äpfel und Zwiebeln, serviert mit Butternudeln und Gemüse	
Entrecôte juteuse Saftiges Entrecôte	39.50
<i>sa sauce au poivre accompagnée de ses frites et ses légumes de saison</i> an Pfeffersauce, serviert mit Kartoffelkroketten und Wintergemüse	
Poitrine de poulet rôtie Gebratene Pouletbrust	25.50
<i>au beurre maître d'hôtel servie avec un risotto au vin blanc et des petits pois</i> an hausgemachter Kräuterbutter, serviert mit Weissweinsrisotto und grünen Erbsen	
Tartare de bœuf Rindstartar	140g 28.50
<i>avec oignons, concombres, tomates, câpres</i> <i>et un œuf frais à préparer vous-même, servi avec ses toasts et son beurre</i> mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Kapern und einem frischen Ei zum selber Mischen serviert mit Toast und Butter	

POUR LES ENFANTS

Salade pour enfants | Kindersalat

cueillie par Papagallo & Gollo
gepflückt von Papagallo & Gollo

6.50

Bâtonnets de poisson avec des frites

Fischstäbli mit Pommes frites

fraîchement pêché par Papagallo & Gollo
frisch gefischt von Papagallo & Gollo

13.00

Nouilles au beurre Gollo's à la sauce tomate

Gollo's Butternüdeli an Tomatensauce

10.00

Gold-Nuggets de poulet avec frites

Poulet Gold-Nuggets mit Pommes frites

12.80

Escalope panée Papagallo's avec des frites

Papagallo's Schnitzel mit Pommes frites

12.80

«Papagallo & Gollo» à Churwalden

Dans le dernier livre de Papagallo & Gollo "Quer dür d'Schwiiz", les deux aventuriers font également escale sur la montagne d'aventure Pradaschier à Churwald avec toboggan et parc à cordes.

Im neuesten Buch von Papagallo & Gollo «Quer dür d'Schwiiz» machen die beiden Abenteurer auch einen Zwischenstopp auf dem Erlebnisberg Pradaschier in Churwalden mit Rodeln und Seilpark.

