

Blattsalat mit Kürbischutney und glasierten Kürbiskernen	13.-
Wintersalat mit Dreierlei vom Lachs (NO) und passenden Beilagen	23.-
Polentaravioli an Salbeibutter mit Bündner Bergkäse und knusprigem Landrauchschinken	19.-
...als Hauptgang serviert mit Kalbsragout (CH)	36.-
Petersilienwurzel Schaumsuppe mit gerösteten Mandelscheiben	13.-
...mit pikant gewürzten Riesencrevetten (VN)	21.-
Essenz von Bündnerfleisch mit Bündner Gerstenravioli	16.-
Medaillon vom Rindsfiletherz (UY) auf gebratenem Wintergemüse mit Estragonsabayon und Ofenkartoffeln	54.-
Glasiertes Kalbskotelett (CH) auf Gemüsebeet und Kartoffelstock mit einem Hauch Trüffel	56.-
Langsam in Rotwein geschmorte Haxe vom Lamm (NZ) serviert mit Rotkraut und Polenta	49.-
...Eine Haxe auf 2 Personen aufgeteilt	33.-
Kutteln (CH) an sämiger Weissweinsauce mit gebratenen Kartoffeln und Gemüse	33.-
Steinbuttfilet (E) in Butter gebraten auf sautiertem Blattspinat und Belugalinsen, leichte Currysauce	56.-
Unsere meisten Gerichte sind abwandelbar in vegetarische Köstlichkeiten	ab 33.-
Maronimousse mit Kirsch, serviert mit Vanilleglace, Meringuesbröseln, Schoggisauce und Schlagrahm	15.-
Karamellisierte Boskopapfel Tarte mit Rosmarineis	14.-
Gerührtes Rooibostee Rahmglace mit Honig und Zimt	10.50
Brie de Meaux mit lauwarmem Dörrbirnenfladä und Rosmarinhonig	13.-
Glace und Sorbets nach Angebot	pro Kugel 4.50

### **Mittagsmenü bei thomas & romana** (Dienstag bis Freitag, ausser an Feiertagen)

Menü komplett	48.-
2 Gänge	41.-
Mittagsteller	33.-

### **Abendmenü bei thomas & romana**

Menü komplett	83.-
3 Gänge	71.-
2 Gänge	58.-



Alle Preise verstehen sich inkl. 8.0% MwSt.  
thomas & romana's basilic  
über den Dächern von Chur