



HERZLICH WILLKOMMEN IM RÖMERHOF ARBON

Liebe Gäste

Wir freuen uns, Sie bei uns zu begrüßen!

Unser Küchenteam verwendet frische und qualitätsvolle Produkte, die mit viel Sorgfalt ausgesucht und mit Liebe und Leidenschaft zubereitet werden.

Ihr Wohlergehen und der kulinarische Genuss stehen bei uns an erster Stelle.

Lassen Sie sich verwöhnen und geniessen Sie Ihren Aufenthalt im Restaurant Römerhof.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit bei uns. Guten Appetit!

Dominique & Gerald Bergue
Ihre Gastgeber

'Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat darin zu wohnen'
Sir Winston Churchill

Haben Sie demnächst eine Feier geplant?

Unsere geschichtsträchtigen Räumlichkeiten bieten den idealen Rahmen für ein gelungenen Familien- oder Firmenanlass.

Kristallwasser

Auf Wunsch servieren wir Ihnen anstatt Appenzeller Mineralwasser gerne unser Kristallwasser von VitaJewel für CHF 5 pro Karaffe. Die wunderschönen Edelstein-phiolen eignen sich übrigens auch als ein tolles Geschenk, erwerbbar über uns.



VORSPEISEN

Thunfisch Sashimi & Remoulade vom Krabbenfleisch Kaviar / Würziges Peperonicoulis / Zitronenvinaigrette	22
Gänseleberterrine Quittenpüree / Hausgemachtes Butterbrioche frisch vom Ofen	25
Mauritianische Fischsuppe Verfeinert mit Kokosnussmilch / Koriander	16
Ravioli gefüllt mit Hummerfleisch aus der Bretagne Citronelle / Kaffirlimetten-Espuma / Salicorne / Spinat	21
Bestes Rindstatar von Hand geschnitten scharf oder mild Garniert mit Toast & Kaviar	23

Herkunftsbezeichnung von unserem Fleisch & Fisch

Rind: Schottland, CH, Schottland

Gänseleber: Frankreich

Poulet, Kalb: CH

Ente: FR

Crevetten: Vietnam

Hummer, Jakobsmuscheln: FR

Kabeljau: FR

Zander: CH

Thunfisch: Spanien, Philippinen, JP

Krabbenfleisch: Island

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihre Gastgeber

HAUPTGÄNGE

Fisch & Meeresfrüchte

Kabeljau-Rücken in Butter gebraten Gnocchi mit Chorizo und Koriander / Meeresmuscheln	43
Sautiertes Zanderfilet vom Bodensee Samtiges Zitronen-Risotto / gehobelte Parmesanspäne	41
Zart schmelzende Jakobsmuscheln Blumenkohl-Mousseline / verfeinert mit Wintertrüffel	35

Fleisch

Entenbrust mit knusprig gebratener Haut Orangensauce / Schweinebauch / Sautierte Pilze der Saison	44
Saftiges Rindsfilet Rossini an kräftiger Sauce Bordelaise Kleines Saisongemüse	56
Rosa gebratenes Kalbsteak Serviirt mit feiner Morchelsauce / frische Tagliatelle	45

Souvenirs culinaires du Chef

Gerald's Curry Mauritianische Art Poulet / Crevetten / Jasminreis / Tomatensalsa	47
---	----

MENÜ ‚GOURMAND‘

Von Hand geschnittenes Rindstatar

Dazu Wintertrüffel / Schweizer Kaviar

Pinot Blanc, Chevalier Bayard, Varen (Valais, CH)

Fein abgeschmeckte Hummerbisque

Garniert mit Hummerstreifen und leichter Crème von Kaffirlime und Estragon

Santorini Nkyteri (Griechenland)

Tanz der Meere

Langustinen / Zarter Kabeljau / Jakobsmuscheln / Blumenkohlpüree

Sequana, Weingut Wolfer Weinfeld (Regent, Garanoir und Léon Millot, Pinot Noir) CH

Als Erfrischung zwischendurch

Birnensorbet

Variation vom zarten Rind

Serviert mit kräftiger Rotweinsauce / knackiges Gemüse

Pandore, Mas de la Dèvèze AOP Côtes du Roussillon (FR)

3 Sorten Käse ausgesucht von Rolf Beeler

Garniert mit Feigensenf / Trüffelhonig / Birnenbrot

Valfado, cave biber (CH)

Luftiges Orangensoufflé

Crémige Doppelrahmglacé

Château Filhot MC 2ème Cru classé 2012 (FR)

Ohne Weinbegleitung :

5 Gänge CHF 128 (inklusive Sorbet)

6 Gänge CHF 144 (inklusive Sorbet)

Mit Weinbegleitung:

5 Gänge zusätzlich CHF 41

6 Gänge zusätzlich CHF 49

Gerne servieren wir Ihnen unser Schlemmermenü ab 2 Personen (ab 5 Gängen).

ZUM ABSCHLUSS

Käse

Käse von unserem Käsewagen ausgesucht von Rolf Beeler

Feigensenf / Trüffelhonig / Nüsse / getrocknete Früchte / Birnenbrot

Kleine Portion (3 Stück) 18

Normale Portion (ab 5 Stück) 24

Unsere Empfehlung zum Käse

4cl Valfado (Portwein aus der Traubensorte Syrah aus dem Wallis) 9.50

Dessert

Hausgemachte Crèmeschnitte

Mit feiner Crème légère (Bitte mit der Vorspeise bestellen) 15

Eingelegte Rotweinbirne

Vanilleglacé / Chantilly 14

Hausgemachtes Caramelköpflì 11

Moelleux au chocolat Madagascar

Angerichtet mit feiner Schokoladenglacé 16

Überraschung aus der Patisserie

Dessertteller Römerhof 20

Unsere Empfehlung zum Dessert... oder einfach so!

Château Filhot MC 2ème Cru classé 2012 12

Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken und sind inklusive 7.70 % Mehrwertsteuer.

AUS DER GESCHICHTE DES HAUSES

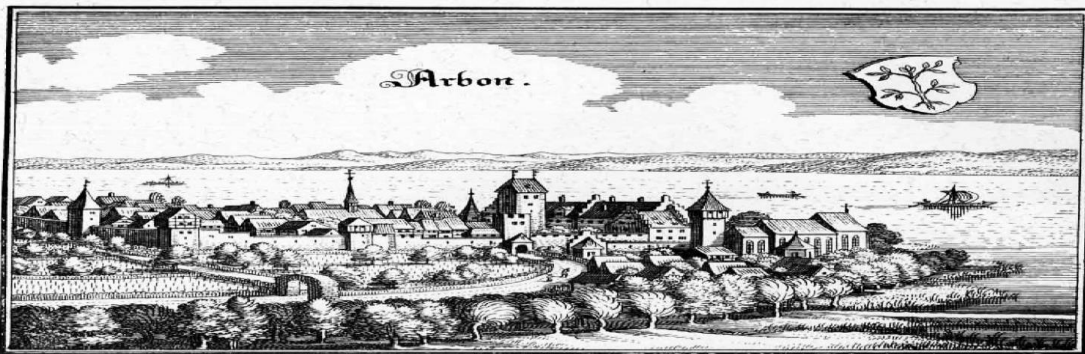
Im Jahre 1567 als Haus ‚Zur Freiheit‘ erbaut, erinnert der Name nach der Umbenennung anfangs des 20. Jahrhunderts in ‚Römerhof‘ wohl an das römische ‚Arbor felix‘.

Das Haus wurde ab 1736 von der Gemeinde als reformiertes Schulhaus zur Verfügung gestellt, ab 1834 beherbergte es ebenfalls die Sekundarschule. Gegen Ende des 18. Jahrhunderts blühte in Arbon der Leinwandhandel. Dadurch entstand Wohlstand, welcher 1781 den Umbau beziehungsweise 1784 den Einbezug der Stadtmauer und des Eckturms in das Haus ‚Zur Freiheit‘ gestattete. Der industrielle Aufschwung und die damit verbundene Bevölkerungszunahme bis 1870 bewirkte eine immer bedrückendere Raumnot und schlussendlich die Errichtung des Promenadenschulhauses. 1872 wurde das Haus ‚Zur Freiheit‘ an Privat veräußert und darin ein Kleidergeschäft betrieben, bevor 1904 wiederum ein neuer Käufer die Wirtschaft zum ‚Römerhof‘ eröffnete.

Um die beiden Stadttore Arbons in besseren Verteidigungszustand zu setzen, wurden die Arboner 1798 von der thurgauischen Regierung ermächtigt, aus dem Kloster Fischingen zwei Kanonen zu holen. Später bekamen sie den heutigen Standort.

1920 erwarb die Bürgergemeinde den ‚Römerhof‘ und errichtete darin das Historische Museum und die Bürgerbibliothek. 1935 und 1968 erfolgten umfassende Renovationen und die Anpassung des Wirtshauses an die damaligen Verhältnisse.

In enger Zusammenarbeit mit der Denkmalpflege erfuhr der «Römerhof» 1997/98 eine sorgfältige Restaurierung, bei welcher insbesondere die substantiell wertvollen Bauteile in ihrer ursprünglichen Form belassen wurden. Über dem modernisierten Restaurant befinden sich heute stilgerechte, zeitgemässe Hotelzimmer. Die Gäste sind herzlich eingeladen, im ‚Römerhof‘ alle Annehmlichkeiten eines modernen Gasthauses zu geniessen und sich wohl zu fühlen!



Dominique & Gerald Bergue

Restaurant-Hotel de charme Römerhof, Freiheitsgasse 3, 9320 Arbon

www.roemerhof-arbon.ch, Tel: +41 (0) 71 447 30 30

