



RÖMERHOF ARBON
RESTAURANT · HOTEL
de charme

Vorspeisen

Gerald's Rindstatar

Kaviar / Dijon Senf / Salatbouquet

24.50

Variation von der Gänseleber

Portosauce / Apfelkompott / Butterbrioche

29.50

Unsere Empfehlung zur Gänseleber

1dl Château Filhot MC 2ème Cru classé 2012), 12
1dl Wild Traube Jahrgang 2018, (ohne Alkohol), 12

Von Hand geschnittenes Thunfisch Tatar

Krabbenremoulade

26

Cremige Waldpilzsuppe

Mit Kräutern verfeinert

14

Frische Linguine

Périgord Edel-Trüffel

19.50

Erste Spargeln der Saison

Hausgemachte Sauce Hollandaise / Cecina

17.50

Herkunftsbezeichnung von unserem Fleisch & Fisch

Rind: USA und Schweiz

Lamm: NZ

Gänseleber: FR

Poulet: CH

Zander: CH

Jakobsmuscheln, Kabeljau: FR

Thunfisch: Philippinen

Crevetten: Vietnam / Argentinien

Hauptgänge

Gebratenes Zanderfilet vom Bodensee

Sämiges Mailänder-Kräuter-Risotto

41

Kabeljau-Rücken

Homardine Sauce / Frühlingsgemüse

41.50

Unsere alkoholfreie Empfehlung zu Fisch:

1dl Wild Quitte Jahrgang 2016, Obsthof Retter
Steiermark (ohne Alkohol), 9.50

Déclinaison von der Taube und Ente

Karottenmousseline / Gänseleber

43

Saftiges Rindsfilet

Kräftige Rotweinsauce / Mousseline

56

Rosa Lammkarrée mit Kräuterkruste

Kräftiger Rosmarinjus / Gemüsebouquet

47

Unsere alkoholfreie Empfehlung zum Fleisch

1dl Wild Kirsche, Jahrgang 2017, Wild Edition
Sommelier, Obsthof Retter Steiermark, 12

Souvenirs culinaires du Chef

Gerald's Chicken & Prawn Curry

Jasminreis / Tomatensalsa

46

Gebratene Jakobsmuscheln

Cremiges Bärlauch-Risotto

27

Zum Apéritif

Käse

Käse von unserem Käsewagen

Birnenbrot / Birnensenf / Trüffelhonig

Kleine Portion mit 3 Sorten 18

Normale Portion 24

Unsere Empfehlung zum Käse

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

1dl Well Hirschbirne,
Obsthof Retter Steiermark (ohne Alkohol), 7

Desserts

Hausgemachte Crèmeschnitte

15

Moelleux au chocolat

Feines Rahmglacé

14

Klassisches Caramelköpfli

Chantilly

11

Dessertteller 'Römerhof'

Überraschung aus der Römerhof Küche

17

Unsere Empfehlung zum Dessert:

1dl Château Filhot MC 2ème Cru classé 2012, 12
1dl Well Apfel mit Rose, (ohne Alkohol), 7

Digestifs

Single Malt Scotch Whisky, Karibische Rum, Cognac, Armagnac, Fruchtdestillate, Porto, Grappa, Amaretto, Baileys

Bitte fragen Sie uns nach der aktuellen Digestif-Karte.

Manzini gespritzt mit Champagner

12.90

Champagner mit Hibiskusblüte (1dl)

17

Aperol Spritz, Hugo

12.50

Martini Bianco (Vol. 15%)

Cynar (Vol. 16.5%)

Campari (Vol. 23%), Pastis (Vol 45%)

Je 4cl 7

Dry Sherry (Vo. 15%)

4cl 6

Gin Tonic, Campari Orange

12

Sanbitter

4.80

Quöllfrisch, Klosterbräu 3dl

5.40

Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken und sind inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.

Lieber Gast

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

Ihre Gastgeber