



RÖMERHOF ARBON
RESTAURANT · HOTEL
de charme

Unsere Menüvorschläge für Ihre Veranstaltung im Römerhof

Bitte wählen Sie in der Gruppe bzw. für Ihre Gäste ein einheitliches Menü aus. Sollte Ihnen in den nachfolgenden Menüvorschlägen etwas fehlen oder ein Römerhof-Klassiker nicht vorhanden sein, geben Sie uns bitte kurz Bescheid und wir werden das Menü nach Ihren individuellen Wünschen gestalten.

Sollten Sie für Vegetarier oder Allergiker etwas Spezielles benötigen für die Speisenauswahl geben Sie uns bitte Bescheid.

Gerne könne Sie auch aus einzelnen Gängen ihr eigenes Menü zusammenstellen.

Auf Wunsch können wir gerne auch einen Käsegang integrieren.

Aperitif

Zu Ihrem Aperitif bereitet unser Küchenteam gerne leckere Häppchen ab CHF 3.50 pro Stück zu beispielsweise rassiges Rindstatar, geräucherter Lachs auf Toast, gebratene Gänseleber auf Brioche, Crevettenkroketten, Samosa, Chilli-Bites, Gemüse-Sticks mit Humus, Roastbeef, Gänseleberterrine oder Römerhof-Plättli mit Trockenfleisch, Käse und Brot für CHF 9 pro Person.

Wir freuen uns, Sie bei uns zu verwöhnen und sind bei Fragen gerne für Sie da.

Dominique & Gerald Bergue
Gastgeber



RÖMERHOF ARBON
RESTAURANT · HOTEL
de charme

Menü 1

Hand geschnittenes Rindstatar

Wachtelei / Butterstoast

Filet vom Steinbutt

Linguini / Tomatenfondue / Pesto

Maispoulardenbrust gefüllt mit Trüffel und Gänseleber

Trauben / Garam Masala-Sauce / Wintergemüse

Variation von der Schokolade

CHF 98 pro Person



RÖMERHOF ARBON
RESTAURANT · HOTEL
de charme

Menü 2

Thunfisch Tataki

Algen / Wasabischaum

Blanquette de fruits de mer

Crevetten Kroketten

Rindsfilet mit Barolosauce

Kartoffelmousseline / kleines Gemüse

Früchtegratin

Champagnersabayon

CHF 102 pro Person



RÖMERHOF ARBON
RESTAURANT · HOTEL
de charme

Menü 3

Lachsrolle mit Ziegenfrischkäse

Salatbouquet

Wolfsbarschfilet

Safran-Fenchel-Risotto

Lammkarrée mit Senf-Kräuter-Kruste

Kartoffel-Karottengratin / Bohnen

Pochierte Birne

Vanillelglacé / Weihnachtsgewürze

CHF 94 pro Person



RÖMERHOF ARBON
RESTAURANT · HOTEL
de charme

Menü 4

Gebratene Gänseleber

Taubenbrüstchen / Beluga Linsen / Portweinsauce / karamellisierte Birnen

Hummerbisque Royal

Flambiert mit Cognac

Kalbsfilet Mignon

Nüdeli / Thurgados-Sauce / Gemüsebouquet

Tonkabohnen Crème Brûlée

CHF 122 pro Person



RÖMERHOF ARBON
RESTAURANT · HOTEL
de charme

Menü 5 (Mauritanisches Menü)

Oktopus Salat

Tomaten / Zitronenconfit / Piment d'Espelette

Rote Linsensuppe

Kümmel / Weichschalenkrappe im Tempurateig

Gerald's Chicken & Prawn Curry

Jasminreis / Tomatensalsa / etouffé de brèdes

Flammierte Banane

Malaga-Glacé

CHF 79 pro Person



RÖMERHOF ARBON
RESTAURANT · HOTEL
de charme

Menü 6 (Galamenü)

Amuse Bouche

Gratinierte Austern / Crevetten-Tempura / scharfe rote Curry-Suppe

Variation der Gänseleber

Crème Brûlée / Gebratene Gänseleber / Gänseleberterrinen / Kaffirlime-Brioche

Filet vom Steinbutt

Peperonata / Pesto

Erfrischendes Sorbet

Champagner

Wagyu Rindsfilet

Périgord-Sauce / Kleines Gemüse

Auswahl an Käse ausgesucht von Rolf Beeler

Garnituren

Amaretto Soufflé

Williamine-Sorbet

CHF 140 pro Person

Die Preise sind in Schweizerfranken und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.