



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!

D. & G. Bergue

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

Tartar vom roten Albacore Thunfisch und Wildlachs

Krabbenremoulade / Tomaten-Peperoni-Vinaigrette / Avocadopüree 23.50

Gebratene Gänseleber

Himbeercoulis / hausgemachtes Brioche / Apfelkompott 29.50

Unsere Empfehlung zur Gänseleber

1dl Dolc Sa Vall, Miguel Gelabert (Mallorca), 11

1dl Wild Traube Jahrgang 2018, Obsthof Retter Steiermark (ohne Alkohol) 12

Römerhof's Fischsuppe 'Pêcheur'

Crevetten / Muscheln / Fisch / Gemüseeinlage 17

Frische Linguini mit Zitrone

Pilze / Zucchini / Basilikum / Trüffel 20.50/ 29.50

Tartar vom Thurgauer Zwergzebu nach Art des Chefs

Zartes Zebufleisch / Senf / Ei / Zwiebeln 22/39.50

Tagessuppe

11

Herbstsalat Römerhof

Sautierte Rehfleischstreifen / feine Waldpilze 22.50

Herkunftsbezeichnung von unserem Fleisch & Fisch

Rind: CH, ES, JP

Gänseleber, Taube: Frankreich

Zebu, Poulet, Kalb: CH

Lamm: CH / NZ

Reh: CH / AT

Kabeljau, Hummer: FR

Zander: CH

Thunfisch: ES, Philippinen

Lachs: Schottland

Crevetten: Vietnam

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 'Surprise' mit Beurre blanc
Spinat / Crevetten / Tomaten / Salicorne 38.50

Gebratenes Zanderfilet vom Bodensee
Limetten-Risotto / Parmesan / Tintenfische / Tomatencoulis 42.50

Frischer Fang des Tages Florentiner Art 39.50

Unsere alkoholfreie Empfehlung zu Fisch & Meeresfrüchten

1dl Wild Quitte Jahrgang 2016, Obsthof Retter Steiermark (ohne Alkohol) 9.50
1dl Well Kronprinz Rudolf, Well Edition Sommelier, Obsthof Retter Steiermark 7

Fleisch

Zartes Rindsfilet am Knochen gereift
Sauce Bordelaise / Kartoffelgratin / Gemüse-Bayaldi 56

Feine Kalbsleberli flambiert mit Thurgados
Kartoffelgratin / Gemüsebouquet / Spinat 39.50

24 Stunden gegartes Sisteron Lamm mit orientalischen Gewürzen
Hummus / Auberginenkaviar / Granatapfel 48.50

Rosa Kalbsfilet mit Waldpilzen
Sautierte Linguini / Karottenpüree / knackiges Gemüse 51

Spezialität des Küchenchefs 35.50

Unsere alkoholfreie Empfehlung zum Fleisch

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

Souvenirs culinaires du Chef

Gerald's Famous Chicken & Prawn Curry Mauritanische Art
Jasminreis / Koriander / Tomatensalsa 46

MENÜ ‚GOURMAND‘

Von Hand geschnittenes Rindstatar

Herbsttrüffel

Vom Fluss und See, Schmidheiny Weingut im Rheintal

Wild Traube Jahrgang 2018, Wild Edition Sommelier, Obsthof Retter Steiermark

Hummerbisque

Hummermédaillons / Kaffirlimette

Viré Clessé AOC, Chanson Père & Fils, Mâconnais, FR

Wild Quitte Jahrgang 2016, Wild Edition Sommelier, Obsthof Retter Steiermark

Goldig gebratenes Taubenbrüstchen

Gänseleber / Portweinsauce

Pinot Noir AOC St. Gallen, Weingut Schmidheiny

Well Kronprinz Rudolf, Well Edition Sommelier, Obsthof Retter Steiermark

Erfrischendes Birnensorbet

Rehrücken

Wildsauce / Herbstgemüse

The Wine Cuvée rot, Erich Scheiblhofer, Burgenland AT

Wild Kirsche, Jahrgang 2017, Wild Edition Sommelier, Obsthof Retter Steiermark

3 Sorten Käse ausgesucht von Rolf Beeler

4cl Porto PRESIDENTIAL Colheita 1995 Portugal

Well Hirschbirne, Well Edition Sommelier, Obsthof Retter Steiermark

Crème Brûlée

Kokosglacé

Dolc de Sa Vall, Miguel Gelabert, Mallorca ES

Well Apfel mit Rose, Well Edition Sommelier, Obsthof Retter Steiermark

Ohne Weinbegleitung :

5 Gänge CHF 118 (inklusive Sorbet)

6 Gänge CHF 132 (inklusive Sorbet)

Mit Weinbegleitung (1dl) / **alkoholfreie Begleitung (4cl)**

5 Gänge zusätzlich CHF 41 / **CHF 23**

6 Gänge zusätzlich CHF 49 / **CHF 26.50**

ZUM ABSCHLUSS

Käse

Käse von unserem Käsewagen ausgesucht von Rolf Beeler

Mini-Kiwi-Chutney / Trüffelhonig / Nüsse / getrocknete Früchte / Birnenbrot

Kleine Portion (3 Stück) 18

Normale Portion (ab 5 Stück) 24

Unsere Empfehlung zum Käse

4cl Porto PRESIDENTIAL Colheita 1995 Portugal 9

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

Dessert

'Der Apfel'

Thurgadosmousse / Apfelgelée / weisse Schokoalde 16

Traditionelles Crème Brûlée

Kokosglacé 13.50

Panna Cotta mit Limetten

Himbeercoulis 14

Moelleux au chocolat 14

'Jardin tropical' mit frischen Früchten

Mangosorbet 12

Unsere Empfehlung zum Dessert... oder einfach so!

1dl Dolc Sa Vall, Miguel Gelabert (Mallorca), 11

1dl Well Apfel mit Rose, Obsthof Retter Steiermark (ohne Alkohol) 7

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

AUS DER GESCHICHTE DES HAUSES

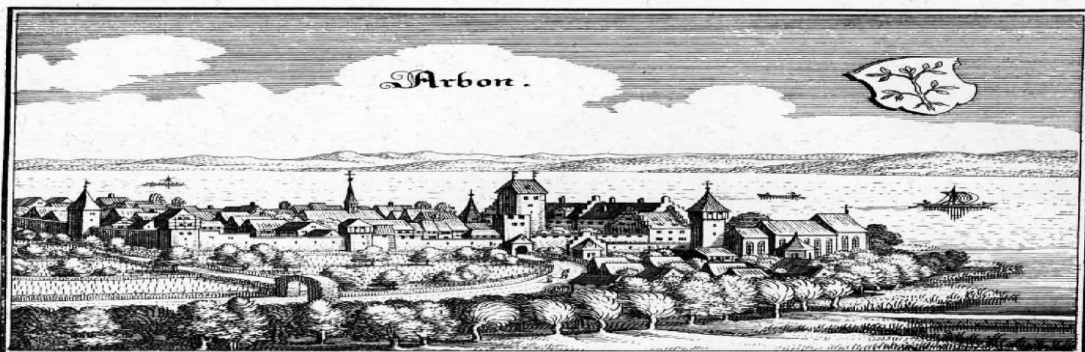
Im Jahre 1567 als Haus ‚Zur Freiheit‘ erbaut, erinnert der Name nach der Umbenennung anfangs des 20. Jahrhunderts in ‚Römerhof‘ wohl an das römische ‚Arbor felix‘.

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