



RÖMERHOF ARBON
RESTAURANT · HOTEL
de charme

Vorspeisen

Tartar vom Thunfisch & Wildlachs

Krabbenremoulade

23.50

Gebratene Gänseleber

Himbeercoulis / Butterbrioche / Apfelkompott

29.50

Unsere Empfehlung zur Gänseleber

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

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

Hummerbisque Royal

Langustinen

23

Frische Linguine

Pilze / Zucchini / Basilikum / weisser Trüffel

22 / 31.50

Tartar vom Thurgauer Zebu

23 / 41

Herbstsalat Römerhof

Sautierte Rehfleischstreifen / Waldpilze

22.50

Herkunftsbezeichnung von unserem Fleisch & Fisch

Zebu, Poulet: CH

Reh: CH / AT

Rind: AU / CH

Gänseleber, Lamm, Langustinen: FR

Zander, Lachsforelle CH

Crevetten: Thailand

Hauptgänge

Lachsforellenfilet Florentiner Art

39.50

Gebratenes Zanderfilet

Sämiges Zitronen Risotto

42.50

Langustinen mit Müller Thurgau-Sauce

Frische Linguini

39

Unsere alkoholfreie Empfehlung zu Fisch:

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

Zartes Rindsfilet am Knochen gereift

Sauce Bordelaise / Kartoffelgratin

56

24h gegartes Sisteron Lamm

Orientalische Gewürze / Hummus / Auberginen

48.50

Rehrücken mit Sauce Chasseur

Karottenpüree / Gemüse / Spätzli

51

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

Käse

Käse von unserem Käsewagen

Birnenbrot / Mini-Kiwi-Chutney / Trüffelhonig

Kleine Portion mit 3 Sorten 18

Normale Portion 24

Unsere Empfehlung zum Käse

4cl Porto PRESIDENTIAL Colheita 1995 Portugal, 9

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

Desserts

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:

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

Zum Apéritif

Marito

9.50

Champagner mit Erbeerpüree

15

Aperol Spritz, Hugo

12.50

Martini Bianco (Vol. 15%)

Cynar (Vol. 16.5%)

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

Je 4cl 7

Alkoholfreier Aperitif

URS

5.50

Spice 94 mit Fever Tree Tonic

9.50

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