



RÖMERHOF ARBON
RESTAURANT-HOTEL
de charme

Wine & Dine

Von Hand geschnittenes Tartar vom Balfago Thunfisch & Saibling

Müller Thurgau, Weinbau Michael Broger (Weinfeldern)

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

Hummerbisque Royal mit Gambero Rosso

Grüner Veltliner Rustenberg, Julius Klein (AT)

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

Entenbrust Challans

Gänseleber / Portweinsauce

Cuvée Spéciale Römerhof, Familie Caldelari

Well Kronprinz Rudolf, Well Edition Sommelier, Obsthof Retter Steiermark

Erfrischendes Birnensorbet

Kalbsfilet vom Berner Oberland (am Knochen gereift)

Saisongemüse

Rosso Bruno, Cantina Bulgarini IGT (Veneto, IT)

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

3 Sorten Käse ausgesucht von Maître Fromager Rolf Beeler

4cl Porto PRESIDENTIAL Colheita 1995 Portugal

Well Hirschbirne, Well Edition Sommelier, Obsthof Retter Steiermark

Dessertüberraschung

Dolc de Sa Vall, Miguel Gelabert, Mallorca ES

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

Ohne Weinbegleitung :
5 Gänge CHF 120 (inklusive Sorbet)
6 Gänge CHF 138 (inklusive Sorbet)

Mit Weinbegleitung (1dl) / **alkoholfreie Begleitung (4cl)**
5 Gänge zusätzlich CHF 43 / **CHF 23**
6 Gänge zusätzlich CHF 51 / **CHF 26.50**

Suppen

Bärlauchsuppe

Croûtons 10.50

Hummerbisque Royal

Hummer-Carabineros-Tartar / Combava 20.50

Vorspeisen

Tartar vom roten Thunfisch & Saibling

Krabbenremoulade / Erbsenpüree / Senfkörner-Pickles 20.50

Gebratene Gänseleber

Portweinsauce / hausgemachtes Brioche / Apfel-Zimt-Kompott 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

Frische Linguini mit Zitrone und Pilzen

22.50/29

Tartar vom Muolener Büffel nach Art des Chefs

Buttertoast 31.50/42.50

Gemischter Salat Römerhof

Hausdressing 14.50

Vegetarische Gerichte

Mauritanisches Gemüsecurry mit Kichererbsen

Serviert mit Parfümureis 36.50

Fische & Meeresfrüchte

Zanderfilet vom Bodensee Sämiges Risotto mit Wildkräutern	42.50
Langusten an einer Müller-Thurgau-Sauce dazu Frische Linguini	43.50
Gebratenes Saiblingfilet Lauchfondue / Berglinsen	39.50

Unsere alkoholfreie Empfehlung zu Fisch & Meeresfrüchten

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

Fleisch

Zartes Rindsfilet am Knochen gereift Feine Pfeffersauce / Gemüse-Bayaldi	58
24 Stunden geschmorte Sisteron Lammhaxe Kartoffelmousseline / Rahmspinat / Gemüse	47
Kalbsfilet vom Berner Oberland (am Knochen gereift) Eierschwämmli / Kartoffelgratin	52.50

Unsere alkoholfreie Empfehlung zum Fleisch

1dl Wild Kirsche, Jg. 2017, Wild Edition Sommelier, Obsthof Retter Steiermark	12
---	----

Souvenirs culinaires du Chef

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

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

Desserts

Crème Brûlée mit Vanille aus Madagaskar 15.50
Joghurtglacé

Moelleux au chocolat
Vanilleglacé / Bitterorange (mind. 15 Minuten) 14.50

Panna Cotta mit süssen Gewürzen
Kirschenkompott 14

Tagesdessert 13.50

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

Herkunftsbezeichnung von unserem Fleisch & Fisch

Rind: Australien, CH	Kabeljau, Hummer, Lanugsten: FR
Gänseleber: Frankreich	Zander, Saibling: CH
Büffel, Poulet, Kalb: CH	Thunfisch: ES, Philippinen
Lamm: Neuseeland	Seeteufel: FR

Mauritianische Tavolata

Wir bringen Ihnen die Sonne des Südens näher! Gerald Bergue nimmt Sie mit auf eine Reise voller neuer Entdeckungen und führt Sie ein in die Welt der exotischen Gewürze. Erleben Sie die bunte, geschmacksvolle Küche dieser tropischen Insel im Indischen Ozean und geniessen Sie in geselliger Atmosphäre eine abwechslungsreiche Tavolata.

Auf Vorbestellung ab 4 Personen.

Menü unter: <http://www.roemerhof-arbon.ch/news/news>

Lieber Gast

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

Ihre Gastgeber

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.

Haben Sie demnächst eine Feier geplant?

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

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



Aus der Geschichte des Hauses

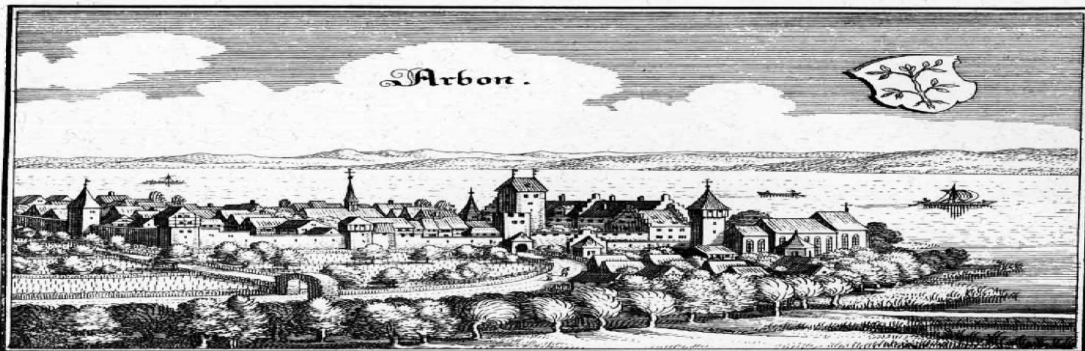
Im Jahre 1567 als Haus ‚Zur Freiheit‘ erbaut, erinnert der Name nach der Umbenennung anfangs des 20. Jahrhunderts in ‚Römerhof‘ wohl an das römische ‚Arbor felix‘.

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

