



RÖMERHOF ARBON
RESTAURANT · HOTEL
de charme

Gerald's Gourmetmenü

Ein kulinarisches Erlebnis ab 3 Gängen – fein komponiert, saisonal inspiriert, mit optionaler Wein- oder alkoholfreier Begleitung.

Essenz des Genusses

Pot-au-Feu mit Trüffel / Rindfleisch / Gemüse

Römerhof's Klassiker

Gänseleberterrine mariniert mit Weihnachtsgewürzen / Apfel-Ananas-Kompott

Ein Gruss aus dem Meer

Linguine mit Langusten

Schätze vom Land

Variaton vom Luma Rind mit Rotweinsauce / Gemüse

Aus der Affinage – Rolf Beelers Selection

3 Sorten Käse / Birnenbrot / Feigensenf

Süsse Verführung

Moelleux au Chocolat mit Glacé

Ab 2 Personen

3 Gänge – Vorspeise, Hauptgang, Käse oder Dessert - CHF 98

4 Gänge – 2 Vorspeisen, Hauptgang, Käse oder Dessert - CHF 119

5 Gänge mit Käse oder Dessert CHF 136.50

6 Gänge CHF 152

Mit Wein- oder alkoholfreier Begleitung perfekt abgestimmt – für ein rundum harmonisches Geschmackserlebnis.

Vorspeisen

Suppen

Kürbiscrèmesuppe



Kürbiskern-Öl / Curryschaum
+ Grillierter Crevettenspiess

15.50
+6

Pot-auf-Feu

Rindfleisch / Gänseleber / Trüffel

18.50

Vorspeisen

Römerhof's Rindstartar <1567>

Serviert mit Toast & Butter



28 / 39.80

Duo der Gänseleber

(Gänseleberterrine und gebratene Entenleber)
Apfel-Ananas-Kompott / ofenfrisches Brioche



32.50

Thunfisch Tataki

Wakame Salat / Wasabi Mayonnaise

17.50

Tempura vom Toggenburger Camembert

Randen Carpaccio / Salatbouquet



15

Unsere alkoholfreie Empfehlung zu Vorspeisen

1dl Well Hirschbirne, Obsthof Retter Steiermark

9.50

Hauptgänge

Vegi

Steinpilz Risotto 

Als Vorpeise

31

22

Fisch

Filet vom Seeteufel

Crevetten / Currysauce / Basmati Reis



51

Zander im Speckmantel

Sämiges Risotto

46.50

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten

Weissweinsauce / Salzkartoffeln

39.50

Unsere alkoholfreie Empfehlung zu Fisch & Meeresfrüchten

1dl Wild Quitte, Obsthof Retter Steiermark

11

Fleisch

Prime Rindsfilet am Knochen gereift

Rotweinsauce / knackiges Gemüse



58

auf Wunsch mit gebratener Entenleber

+13.50

Luma Handselected Swiss Veal Kotelett (350-400g)

Chimichurri / Pommes Frites

72

Maispoularde ‘Wellington’

Sauce Suprême / Gemüse (Zubereitungszeit mind. 30 Minuten)

45

Kalbsleberli mit Madeira Sauce

Kartoffelmousseline / Spinat

39.50

Unsere alkoholfreie Empfehlung zum Fleisch

1dl Wild Kirsche, Wild Edition Sommelier, Obsthof Retter Steiermark

13

Käse & Dessert

Käse vom Käsewagen

Käse ausgesucht von Rolf Beeler

Tessiner Feigensenf / getrocknete Früchte / Birnenbrot

Kleine Portion (3 Stück)	19.50
Normale Portion	25

Unsere Empfehlung zum Käse

4cl Porto PRESIDENTIAL Colheita 1995 Portugal	14
1dl Well Hirschbirne, Obsthof Retter Steiermark (ohne Alkohol)	9.50

Desserts



Crêpes Suzette mit Orangenfilet & Grand Marnier

Am Tisch flambiert (ab 2 Personen, 25 Minuten Wartezeit) 19.50

Moelleux au Chocolat

Erfischendes Glacé 16

+ ein feines Glas Red Beard Rum 'Captains' Elixir' 2cl +6.-/ 4cl +11

Caramelköpfli

Chantilly 14.50

Tagesdessert

13.50

Thurgauer 'Apfel-Refresh'

Erfischendes Apfelsorbet mit einem Schuss Apfelbrand von Möhl 14

Unsere Empfehlung zum Dessert... oder einfach so!

5cl Pineau, Michael Broger, Weinfelden TG	8.50
1dl Well Apfel mit Rose, Obsthof Retter Steiermark (ohne Alkohol)	9.50

Neuigkeiten

Culinary Events

- Winzerfondue: von November 25 bis Februar 26
- Weihnachtsmenü: 24. Dezember
- Silvester-Gala-Menü: 31. Dezember

Kristallwasser

Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch anstelle von Appenzeller Mineralwasser unser exklusives Kristallwasser von VitaJewel für CHF 6 pro Karaffe. Die wunderschönen Edelstein-Phiolen eignen sich übrigens auch hervorragend als besonderes Geschenk und sind direkt bei uns erhältlich

Herkunftsbezeichnung von unserem Fleisch & Fisch

Rind: CH, Australien, Spanien
Gänseleber, Entenleber: FR & Ungarn
Langusten: Südafrika
Thunfisch: Philippinen, Japan, Spanien
Zander: CH, Holland
Seeteufel: FR, PO

Kalb: CH
Maispoularde: CH, FR
Crevetten: Vietnam
Wolfsbarsch: GR, FR



Gerald's Signature Dish



Vegetarische Gerichte



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

Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz - sofern nichts anders vermerkt ist.

Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken und sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.



Gault & Millau



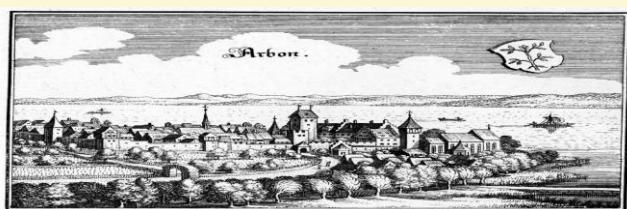
Aus der Geschichte des Hauses

Der Römerhof wurde 1567 als Haus „Zur Freiheit“ erbaut und blickt auf eine bewegte Vergangenheit zurück – vom reformierten Schulhaus über ein Kleidergeschäft bis hin zur heutigen Gastwirtschaft. Seit 1904 ist er unter dem Namen „Römerhof“ bekannt, der wohl auf das römische „Arbor felix“ verweist. In den Jahren 1997/98 wurde das Haus in enger Zusammenarbeit mit der Denkmalpflege sorgfältig restauriert. Heute vereint der Römerhof historischen Charme mit modernem Komfort – in stilvollen Hotelzimmern und einem Restaurant, das zum Geniessen einlädt.

Mehr Informationen zur Geschichte des Hauses finden Sie auf unserer Webseite:



Mehr Infos



Gerald's Signature Dishes



„Kochen ist für mich Erinnerung, Emotion – und ein bisschen Abenteuer.“

Chef Gerald Bergues Signature Dishes sind mehr als nur Gerichte – sie sind kulinarische Highlights, die sich über die Zeit bewährt haben. Manche inspiriert von seiner Heimat Mauritius, andere beliebte Favoriten unserer Gäste. Ob exotisch gewürzt oder klassisch verfeinert: Diese Gerichte tragen seine Handschrift – mit viel Feingefühl, Erfahrung und echter Leidenschaft gekocht.

Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch



Mit Liebe zum Detail und höchsten Qualitätsansprüchen servieren wir Ihnen Fischgerichte, die überzeugen – ausgezeichnet durch die **Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch**.

Dominique & Gerald Bergue
Restaurant-Hotel de charme Römerhof,
Freiheitsgasse 3, 9320 Arbon
www.roemerhof-arbon.ch, Tel: +41 (0) 71 447 30 30

