



RÖMERHOF ARBON  
RESTAURANT · HOTEL  
*de charme*

# Gerald's Gourmetmenü

## Rindsconsommé 'Surf & Turf' mit Jakobsmuscheln

Aagne Sauvignon Blanc AOC Schaffhausen

**Alkoholfrei: Wild Quitte, Obsthof Retter Steiermark**

\*\*\*

## Taubenbrust / Gänseleber

Puy Linsen

Pinot Noir G3 AOC St. Gallen, tobias wein.gut

**Alkoholfrei: Wild Traube, Obsthof Retter Steiermark**

\*\*\*

## Skrej Kabeljau / sämiges Risotto

Skoff Original Weissburgunder – Grassnitzberg

**Alkoholfrei: Cypher Blanc (Cuvée) Domaine de Brau, Occitanie FR**

\*\*\*

## Variation vom Schwein & Rind / Rotweinsauce

La Bollina Cletus Toscana IGT

**Alkoholfrei: Wild Kirsche, Obsthof Retter Steiermark**

\*\*\*

## 3 Sorten Käse ausgesucht von Rolf Beeler

Birnenbrot / Feigensenf

Valfado, Cave Biber Salgesch (CH)

**Alkoholfrei: Well Hirschbirne, Obsthof Retter Steiermark**

\*\*\*

## Moelleux au chocolat

Ratafia Chardonnay AC, Vilmart & Cie, Champagne FR

**Alkoholfrei: Well Apfel mit Rose**

**Ab 2 Personen**

3 Gänge – Vorspeise, Hauptgang, Käse oder Dessert - CHF 94.50  
4 Gänge – 2 Vorspeisen, Hauptgang, Käse oder Dessert - CHF 118  
5 Gänge mit Käse oder Dessert CHF 134  
6 Gänge CHF 149

# Vorspeisen

## Suppen

### Potage Garbure



Croûtons

16

### Rindsconsommé 'Surf & Turf'

Jakobsmuscheln

22

### Kreolische Fischsuppe

Flambiert mit edlem Cognac



21

## Vorspeisen

### Römerhof's Rindstartar <1567>

Serviert mit Butters toast



28 / 39.50

### Gemischter Salat mit Hausdressing

Castelfranco / Chicorée / Speck / Ei

16.50

### Duo der Gänseleber

Portweinsauce / ofenfrisches Brioche

29

### Mauritanischer Oktopussalat

Kartoffeln / Peperoni / Chili / Koriander



24.50

### Unsere alkoholfreie Empfehlung zu Vorspeisen

1dl Well Hirschbirne, Obsthof Retter Steiermark

9

# Hauptgänge

## Vegi

### Hausgemachte Ravioli



Gefüllt mit Sellerie und Ricotta / Onsen Ei

35

## Fisch

### Sautierte Eglifilets

Feine Zitronenbutter / Salzkartoffeln

46

### Frischer Fang des Tages

Zubereitet nach Art des Chefs



42.50

### Unsere alkoholfreie Empfehlung zu Fisch & Meeresfrüchten

1dl Wild Quitte, Obsthof Retter Steiermark

11

## Fleisch

### Prime Rindsfilet am Knochen gereift

Hausgemachte Périgordsauce / knackiges Gemüse

+ gebratene Gänseleber



57

+13.50

### Filet vom Bierschwein

Kartoffelmousseline / sautierte Pilze

38.90

### Chicken & Prawn Curry

Duftender Jasminreis / Tomatensalsa

45

### 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

## Desserts

### Thurgados 'Refresh'

Erfrischendes Sorbet mit einem Schuss Thurgados

13.50

### Hausgemachtes Mille-Feuille

Mascarpone-Vanille-Crème / Pistazien



16.50

### Moelleux au Chocolat

Mit Glacé

15.50

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

### Tagesdessert

14

### Baba au Rhum

Crème Légère au Chantilly

14.50

#### Unsere Empfehlung zum Dessert... oder einfach so!

5cl Ratafia Chardonnay AC, Vilmart & Cie, Champagne FR

11

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

9

# Neuigkeiten

## Culinary Events

- Valentinsmenü, 14. Februar
- Winzerfondue bis Ende Februar

## 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: Australien, Irland, CH

Schwein, Poulet: CH

Gänseleber: FR

Kabeljau: Europa

Prawns: Vietnam

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.

English Menu



English Menu

Menu Français



Menu français



Gault & Millau



# 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 Fisingen 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](http://www.roemerhof-arbon.ch), Tel: +41 (0) 71 447 30 30

