



RÖMERHOF ARBON  
RESTAURANT · HOTEL  
*de charme*

# Gerald's Gourmetmenü

## Rote Curry Suppe

Pilze / Swiss Shrimps / Koriander

Von Fluss und See AOC St. Gallen, Höcklistein/Schmidheiny

\*\*\*

## Rindstartar 'Römerhof'

Sauvignon Blanc Straden, Neumeister (Steiermark AT)

\*\*\*

## Karamellierte Jakobsmuscheln

Spargel Risotto

Humagne Blanc Les Pyramides AOC Valais, Diego Mathier

\*\*\*

## Birensorbet

\*\*\*

## Variation von Rind & Schwein

Hausgemachter Jus / knackiges Gemüse

Via Cenit Coleccion, Tierra del Vino de Zamora DO (ES)

\*\*\*

## 3 Sorten Käse ausgesucht von Rolf Beeler

Birnenbrot / Feigensenf

Valfado, Cave Biber Salgesch (CH)

\*\*\*

## Erdbeer Carpaccio mit Yuzu Glacé

Dolc de Sa Vall, Miguel Gelabert, Mallorca ES

Ab 2 Personen

3 Gänge CHF 94

4 Gänge CHF 118

5 bis 6 Gänge CHF 135 (Weinbegleitung bei 6 Gängen CHF 52.50)



RÖMERHOF ARBON  
RESTAURANT · HOTEL  
*de charme*

# Gerald's Gourmetmenü

## **Rote Curry Suppe mit Kokosmilch**

Wild Quitte Jahrgang 2016, Obsthof Retter Steiermark

\*\*\*

## **Linguini mit Roggwiler Spargeln**

Well Hirschbirne, Obsthof Retter Steiermark

\*\*\*

## **Randen Carpaccio**

Gratiniertes Ziegenkäse

Wild Kirsche, Jg. 2017, Wild Edition Sommelier, Obsthof Retter Steiermark

\*\*\*

## **Birnensorbet**

\*\*\*

## **Gerald's Gemüsecurry**

Jasminreis / Tomatensalsa

Wild Traube Jahrgang 2018, Obsthof Retter Steiermark

\*\*\*

## **3 Sorten Käse ausgesucht von Rolf Beeler**

Well Hirschbirne, Obsthof Retter Steiermark

\*\*\*

## **Erdbeer Carpaccio**

Yuzu Glacé

Well Apfel mit Rose, Obsthof Retter Steiermark

Ab 2 Personen

3 Gänge CHF 67

4 Gänge CHF 82

5 bis 6 Gänge CHF 99.50 (Saftbegleitung bei 6 Gängen CHF 51.50)

# Vorspeisen

## Suppen

### Tagessuppe (vegetarisch)

Croûtons 12.50

### Rote Curry Suppe

Mit Swiss Shrimps 17.50

## Vorspeisen

### Hausgemachte Entenleberterrine

Apfel-Ananas-Kompott / Brioche 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

### Spargeln vom Walserhof (Roggwil TG)

Geräucherter Lachs / Hausgemachte Sauce Hollandaise 15.50/28

### Gemischter Salat 'Römerhof'

Ei / Speck / Croûtons 14.50

### Römerhof's Rindstartar von Hand geschnitten

Buttertoast / Salatbouquet 25.50/38.50

### Mauritanischer Oktopussalat

Tomaten / Koriander / Peperoni / Kartoffeln / Chili 24.50/32.50

# Hauptgänge

## Fisch

### Zander vom Bodensee 'Kreolische Art'

Jasminreis / Spinat / Linsen-Frikassée

43.50

### Frischer Fang des Tages

Spargel Risotto / Krustentiersauce

39.50

#### Unsere alkoholfreie Empfehlung zu Fisch & Meeresfrüchten

1dl Wild Quitte Jahrgang 2016, Obsthof Retter Steiermark

9.50

## Fleisch

### Schrofen-Rindsfilet mit Périgordsauce

Knackiges Saisongemüse

57.50

Zusätzlich mit gebratener Gänseleber

+10

### Gerald's Favourite Chicken & Prawn Curry

Jasminreis / Tomatensalsa

48

### Kalbssteak mit Pilzsauce

Pommes Frites oder Linguini

49

#### Unsere alkoholfreie Empfehlung zum Fleisch

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

12

# Käse & Dessert

## Käse vom Käsewagen

### **Käse ausgesucht von Rolf Beeler**

Tessiner Feigensenf / 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 9.50

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

## Desserts

### **Marinierte Erdbeeren**

Zitronen Sorbet / Balsamico / Minze 15

### **Dessertteller 'Römerhof'**

Mit einem Glas Dessertwein 24

### **Amandine's Favourite Tiramisu**

Kaffee / Marsala 12.50

### **Hausgemachtes Mille-Feuille**

Leichte Vanillecrème / Pistazien 16.50

### **Baba au Rhum aux îles Maurice**

Exotische Früchte 14

#### **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

# Neuigkeiten

*Wir sind für den Swiss Location Award nominiert!*

Hier können Sie uns bewerten. Vielen Dank!



## **Mauritanische 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 mind. 48 Stunden im Voraus.

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

## **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.

## **Herkunftsbezeichnung von unserem Fleisch & Fisch**

Entenleber: FR

Poulet, Swiss Shrimps, Schwein: CH

Zander: Schweiz, Holland

Rind, Kalb: CH

Oktopus: Portugal, Marokko, Spanien

Jakobsmuscheln: FR

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

