

Römerhof's Gourmetreise

Eine kulinarische Reise voller feiner Aromen, ausgewählter Produkte und der persönlichen Handschrift unserer Küche. Auf Wunsch begleitet von einer harmonisch abgestimmten Wein- oder alkoholfreien Begleitung.

Thunfisch-Lachs-Tataki

Schwarzer Sesam | Wakame | Ponzu

Hausgemachte Entenleberterrine

Beerengelée | Apfel-Ananas-Chutney | Brioche

Gebratene Jakobsmuschel

Roscoff Zwiebelconfit | Zucchettiblüten Risotto mit Safran

Erfrischendes Sorbet

Tournedos Rossini

Kräftiger Jus | Marktgemüse

Aus der Affinage – Rolf Beelers Selection

Drei ausgewählte Käsesorten | Birnenbrot | Tessiner Feigensenf

Dessertüberraschung

Römerhof's Gourmetreise

7 Gänge | CHF 154 pro Person
Serviert ab 2 Personen

Römerhof's Signature Journeys

Eine kulinarische Reise durch Herkunft, Handwerk und Inspiration.

Mauritius – Seychellen: Les Saveurs des Îles

Die Aromen der Inselwelt – kreolische Küche, exotische Gewürze und die Erinnerungen an die Heimat von Chef Gerald Bergue.

Mauritianischer Oktopussalat

Oktopus | Peperoni | Koriander | Zitrone | Tomaten 26

Kreolische Fischsuppe

Fisch | Crevetten | Cognac | Croûtons 17

Ganzer grillierter Fang des Tages <Kreolische Art>

Jasminreis | Gemüse-Achard 51

Gerald's Favourite Chicken & Prawn Curry

Jasminreis | Tomatensalsa 46

Ananas Crème Brûlée

Kokosglacé 15

Alkoholfreie Empfehlung zu Vorspeisen

1dl Well Hirschbirne, Obsthof Retter Steiermark 11

‘Kochen ist für mich Erinnerung, Emotion – und ein bisschen Abenteuer’

– Chef Gerald Bergue

France – L'Art de Vivre

Die Tradition der Grande Cuisine – raffiniert, klassisch und mit moderner Handschrift.

Entenleberterrine mi-cuit

Beerengelée | Apfel-Ananas-Chutney | Brioche 32

Gebratene Jakobsmuscheln

Roscoff Zwiebelconfit | Zucchettiblüten Risotto | Safran 26 | 38

Variation der Ente

Orangensauce | Kartoffelmoussline | Puy Linsen 44

Apfel Tarte Tatin

Erfrischendes Vanilleglacé 16

Käse aus der Affinage

Tessiner Feigensenf | getrocknete Früchte | Birnenbrot 19 | 26

Alkoholfreier Genuss zum Fleisch

1 dl Wild Kirsche, Wild Edition Sommelier, Obsthof Retter Steiermark 13

Ergänzt wird unsere Küche durch sorgfältig ausgewählte **Wein- und alkoholfreie Empfehlungen** – vom Apéritif über das Menü bis hin zum Käse und süßen Abschluss.

Asien – Die Welt der Aromen

Die Kunst der Aromen – Präzision, Gewürze und moderne Inspiration.

Thunfisch-Lachs-Tataki

Schwarzer Sesam | Wakame | Ponzu 26

Rinds Consommé <Asia-Style>

Dim Sum | Pak Choi 23

Teriyaki-Kabeljau

Gebratener Reis | Schwimmkrabbe | Carabineros 49

Limetten Panna Cotta

Mangocoulis 14

Genuss ohne Alkohol passend zu Fisch

1dl Wild Quitte, Obsthof Retter Steiermark 12

Römerhof's Klassiker

Unsere zeitlosen Favoriten – vertraute Gerichte die den Römerhof prägen.

Handgeschnittenes Rindstartar <1567>

Toast | Butter 29 | 42

Vitello Tonnato

Dünn geschnittenes Kalbfleisch | Frischer Thunfisch | Kapern 24 | 38
Auf Wunsch mit **Oona Kaviar** + 8

Prime Rindsfilet

Rotweinsauce | Kartoffelmousseline 60
Auf Wunsch mit **gebratener Entenleber** + 14.50

Mille-Feuille

Vanillecrème | Erdbeeren | Pistazien 18

Green Journey

Vegetarische Kreationen voller Geschmack, Raffinesse und internationaler Inspiration.

Sommersalat

Tomaten | Burrata | Rucola-Pesto | Basilikum 17

Paccheri

Pilze | Stracciatella | Sommertrüffel 36

Fried Rice <Römerhof Style>

Tomaten | Ei | Gemüse 28

Ausgewählt für Sie

5cl Pineau, Michael Broger, Weinfeld TG 8.50

1dl Well Apfel mit Rose, Obsthof Retter Steiermark (ohne Alkohol) 9.80

Käse aus der Affinage

Rolf Beeler's Auswahl

Tessiner Feigensenf | getrocknete Früchte | Birnenbrot

Kleine Auswahl (3 Sorten) 19

Grosse Auswahl 26

Genussvolle Empfehlung zum Käse

4cl Porto PRESIDENTIAL Colheita 1995 Portugal 14

1dl Well Hirschbirne, Obsthof Retter Steiermark (ohne Alkohol) 11

English Menu



English Menu

Menu Français



Menu français

Die Welt hinter der Küche

Geschichten, Veranstaltungen und Wissenswertes aus dem Römerhof.

Kulinarische Begegnungen

- Wine & Trüffel mit Olivia Fontana (Piemont), 27. November

Kristallwasser

Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch unser exklusives VitaJuwel-Kristallwasser anstelle von Appenzeller Mineral – für CHF 6 pro Karaffe. Die edlen Edelstein-Phiolen sind zudem ein besonderes Geschenk und bei uns erhältlich.

Qualität & Herkunft

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.

Fleisch- & Fischherkunft

Rind: CH, Australien
Ente, Entenleber: FR, Ungarn
Poulet, Kalb: CH
Lachs: CH und Schottland
Oktopus: Spanien, Portugal

Thunfisch: Philippinen, Sri Lanka
Kalbejau: Norwegen
Crevetten: Vietnam
Jakobsmuscheln: FR, Irland, USA
Krabbe: Thailand

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

Auszeichnungen

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



ROEMERHOF_ARBON