



Herbst-Empfehlungen

APERITIF

Herbst-Bellini

Hausgemachtes Birnen-Ingwerpüree mit Champagner
16.50

SUPPE

Eierschwämmli Velouté verfeinert mit Kümmel
15.50

VORSPEISEN

Herbstsalat mit Waldpilzen und Rehfleischstreifen
22.50

Wildterriner mit Salatbouquet
17

Kürbis Panna Cotta mit Graved Lachs
17

HAUPTGANG

Rosa Rehrücken mit Wildsauce, Spätzli & Rotkraut
56

Rehpfeffer mit Spätzli, Rosenkohl & Birne
46

Gamsschnitzel mit Eierschwämmli ragout & Spätzli
43.50

DESSERT

Coupe Nesselrode
12.50

Rotweibirne mit Doppelrahmglacé
14



RÖMERHOF ARBON
RESTAURANT · HOTEL
de charme

Gerald's Gourmetmenü

Gänseleberterrine

Quittengelée / Brioche
Viognier Les Pyramides AOC Valais

Crème St. Hubert

Hummermédaillon
Amic Rosé, Clos d'Agon (ES)

Wolfsbarschfilet

Selleriepüree / Spinat
Grüner Veltliner Lion, Sohm & Kracher (AT)

Kalbsfilet Mignon

Jus / Gemüse
Trasmontes Garnacha Vdt Bio, Finca Aylés, Ribera del Jiloca ES

3 Sorten Käse ausgesucht von Rolf Beeler

Birnenbrot / Feigensenf
Valfado, Cave Biber Salgesch (CH)

Rotweinbirne

Doppelrahmglacé
Ratafia Chardonnay AC, Vilmar & Cie, Champagne FR

Ab 2 Personen

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

Vorspeisen

Suppen

Kräftige Rindsbouillon

Rindfleischstreifen / Gemüse-Einlage

17

Kürbiscrèmesuppe mit Curry verfeinert



+ Leckere Ergänzung: Hummermédaillon

13

+8

Vorspeisen

Römerhof's Rindstartar <1567>



Serviert mit Pommes Allumettes

28 / 39.50

Kürbis Panna Cotta mit Kürbiskernen-Crumble

Graved Lachs

17

Gemischter Salat Römerhof



Hausdressing

15

Mauritianischer Oktopussalat

Peperoni / Koriander / Zwiebeln / Kartoffeln / Chili

24.50

Unsere Empfehlung zu Vorspeisen

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

8.50

Hauptgänge

Vegi

Kürbis Risotto



Verfeinert mit Zitrone & Mascarpone

22.50 / 29

Fisch

Sautierte Eglifilets

Zitronenbutter / Salzkartoffeln

43.50

Seezunge

Kürbis Risotto & Hummer

47

Frischer Fang des Tages

Nach Art des Chefs



39.50

Unsere alkoholfreie Empfehlung zu Fisch & Meeresfrüchten

1dl Wild Quitte Jahrgang 2016, Obsthof Retter Steiermark

11

Fleisch

Saftiges Kalbskotelett

Serviert mit knusprigen Pommes Frites

65.50

Prime Rindsfilet am Knochen gereift

Hausgemachte Périgordsauce / knackiges Gemüse

57

+ gebratene Entenleber

+12

Chef's Curry der Woche

Jasminreis / Tomatensalsa / Rote Linsen 'Corail'



41.50

Unsere alkoholfreie Empfehlung zum Fleisch

1dl Wild Kirsche, Jg. 2017, 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 9.80

1dl Well Hirschbirne, Obsthof Retter Steiermark (ohne Alkohol) 9

Desserts

Thurgados 'Refresh'

Erfrischendes Sorbet mit einem Schuss Thurgados 13.50

Kokos Caramelköpfl

Chantilly 12.50

Hausgemachtes Mille-Feuille

Mascarpone-Vanille-Crème 16.50



Amaretto Soufflé

Joghurtglacé 18

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

25 Minuten Zubereitungszeit

Rotweinbirne

Doppelrahmglacé 16

Tagesdessert 14

Unsere Empfehlung zum Dessert... oder einfach so!

5cl Ratafia Chardonnay AC, Vilmar & Cie, Champagne FR 11

1dl Well Apfel mit Rose, Obsthof Retter Steiermark (ohne Alkohol) 9

Neuigkeiten

Culinary Events

Abonnieren Sie unseren Newsletter, um immer auf dem Neusten Stand zu sein.

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

Egli, Kalb: CH

Rind; Australien, Irland, CH

Wachtelbrust: CH & FR

Reh: CH, AU & DE

Gams: AT

Hummer, Entenleber: FR

Seezunge: NL

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 Preise verstehen sich in Schweizerfranken und sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

English Menu



English Menu

Menu Français



Menu français



Aus der Geschichte des Hauses

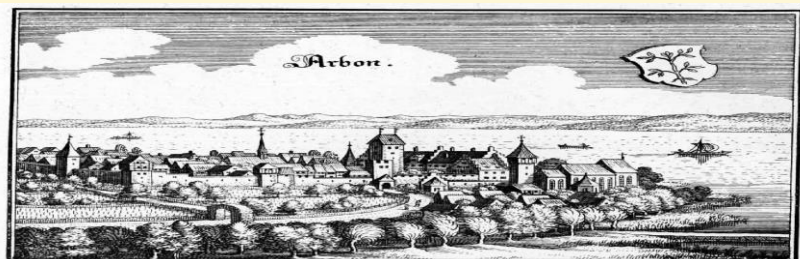
Im Jahre 1567 als Haus ‚Zur Freiheit‘ erbaut, erinnert der Name nach der Umbenennung anfangs des 20. Jahrhunderts in ‚Römerhof‘ wohl an das römische ‚Arbor felix‘.

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

