



RÖMERHOF ARBON
RESTAURANT · HOTEL
de charme

Gerald's Gourmetmenü

Surf & Turf-Essenz

Jakobsmuscheln / Wagyu
Stickstoff Cuvée Weiss, VDP Suisse, Wine Stories

Variation der Gänseleber / Rotkraut / Pastinakenpüree

Viré-Clessé, Chanson Père & Fils, Burgund (FR)

Steinbuttfilet mit sämigem Risotto

Hummermédaillons
La Marimorena Rias Baixas DO, Casa Rojo

Limettensorbet

Duo vom Prime Rind

Périgordsauce / kleines Gemüse
Pena Aldera Crianza DOCa, Bodegas Jalon Bio

3 Sorten Käse ausgesucht von Rolf Beeler

Valfado, Cave Biber Salgesch (CH)

Amaretto Soufflé / Glacé mit zweierlei Vanille

Dolc de Sa Vall, Miguel Gelabert, Mallorca ES

Ab 2 Personen

3 Gänge CHF 95

4 Gänge CHF 118

5 bis 6 Gänge CHF 135 (Weinbegleitung bei 6 Gängen CHF 54)



RÖMERHOF ARBON
RESTAURANT · HOTEL
de charme

Gerald's Gourmetmenü

Rote Curry Suppe

Wild Quitte Jahrgang 2016, Obsthof Retter Steiermark

Linguini mit Wintertrüffel

Well Hirschbirne, Obsthof Retter Steiermark

Gemüseterrine mit Salatbouquet

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

Limettensorbet

Gerald's Gemüsecurry

Jasminreis / Tomatensalsa

Wild Traube Jahrgang 2018, Obsthof Retter Steiermark

3 Sorten Käse ausgesucht von Rolf Beeler

Well Hirschbirne, Obsthof Retter Steiermark

Amaretto Soufflé / Glacé mit zweierlei Vanille

Well Apfel mit Rose, Obsthof Retter Steiermark

Ab 2 Personen

3 Gänge CHF 71.50

4 Gänge CHF 85.50

5 bis 6 Gänge CHF 101 (Saftbegleitung bei 6 Gängen CHF 54)

Vorspeisen

Suppen

Tagessuppe (vegetarisch)

Croûtons 13.50

Rinds Consommé

Verfeinert mit Sherry 14.50

Vorspeisen

Variation der Gänseleber

Mariniert mit Zweierlei Vanille und Rum 31.50

Unsere Empfehlung zur Gänseleber

1 dl Dolc Sa Vall, Miguel Gelabert (Mallorca), 11

1 dl Wild Traube Jahrgang 2018, Obsthof Retter Steiermark (ohne Alkohol) 12

Gemischter Salat 'Römerhof'

Mit Oliviade 14.50

Römerhof's Rindstartar von Hand geschnitten

Buttertoast / Salatbouquet 25.50/ 38.50

Linguini mit Wintertrüffel

21.50

Karamellierte Jakobsmuscheln

Randen Risotto 27/ 39.90

Hauptgänge

Fisch

Zanderfilet im Speckmantel

Sämiges Chicorée Risotto mit Kräutern 42.50

Riesencrevetten flambiert mit Pastis

Frische Linguini / Knoblauchbuter 49.50

Gebratenes Filet vom Steinbutt

Salzkartoffeln 46.50

Unsere alkoholfreie Empfehlung zu Fisch & Meeresfrüchten

1dl Wild Quitte Jahrgang 2016, Obsthof Retter Steiermark 9.70

Fleisch

Schrofen-Rindsfilet mit Rotweinsauce

Kartoffelmousseline / knackiges Gemüse 56

Kalbsrücken mit Pilzsauce

Pommes Frites / Gemüsebouquet 51

Gerald's Famous Chicken & Prawn Curry

Pilaw Reis / Tomatensalsa 47

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) 18.50

Normale Portion (ab 5 Stück) 24

Unsere Empfehlung zum Käse

4cl Porto PRESIDENTIAL Colheita 1995 Portugal 9.80

1dl Well Hirschbirne, Obsthof Retter Steiermark (ohne Alkohol) 7.20

Desserts

Moelleux au chocolat

Mandelglacé 15.50

Panna Cotta

Passionsfrucht-Coulis 10.50

Karamellierte Ananas & Banane mit süssen Gewürzen

Vanilleglacé 16

Amaretto Soufflé

Vanilleglacé 17

25 Minuten Zubereitungszeit (bitte mit dem Hauptgang bestellen!)

Mille-Feuille

Pistaziencrème / Zitrone 16.50

Crème Brûlée mit Vanille aus Madagaskar 14.50

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) 7.2

Neuigkeiten

Swiss Location Award 2022: Wir sind ausgezeichnet!



Mauritianische 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 Edelsteinphiolen eignen sich übrigens auch als ein tolles Geschenk, erwerbbar über uns.

Instagram

Posten Sie Ihre Erlebnisse vom Römerhof auf Instagram mit dem Hashtag #römerhofarbon. Vielen Dank.

Herkunftsbezeichnung von unserem Fleisch & Fisch

Milken, Zander, Kalb, Poulet, Rind, Wagyu: CH

Crevetten: Sri Lanka & Vietnam

Hummer: Frankreich, USA

Jakobsmuscheln, Gänseleber: FR

Steinbutt: Frankreich, Spanien

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



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, Tel: +41 (0) 71 447 30 30

