

Menu Gourmet

Saumon Swiss Alpine

Remoulade de Crustacés avec celeri et pommes

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

Asperges en Duo

Asperges / Sauce Hollandaise / Velouté d'Asperges

Riesling Sylvaner Classique AOC St. Gallen, Weinwerk

Suprême de Canard avec foie gras de Canard

Lentilles Puy avec lard salé / Sauce à l'Orange

Aathur AOC Thurgau (Pinot Noir, Cabernet Dorsa)

Déclinaison de veau avec Sauce Morilles

Légumes de printemps

Trasmontes Garnacha Vdt Bio, Finca Aylés, Ribera del Jiloca ES

Fromages sélectionnés par Maître Fromager Rolf Beeler

Pain aux poires moutarde aux figues

Valfado, Cave Biber Salgesch (CH)

Meringue aux fruits de bois

Glace pistache / Crème légère à la Mascarpone

Ratafia Chardonnay AC, Vilmart & Cie, Champagne FR

3 plats – entrée, plat principal, fromage ou dessert - CHF 94.50
4 plats – entrée, entre-deux, plat principal, fromage ou dessert - CHF 118
5 plats avec fromage ou dessert CHF 134
6 plats CHF 149

L'accompagnement de vin est déterminé par les prix de la carte des vins.

Entrées

Soupes

Velouté d'Asperges



Avec coquilles St. Jacques caramélisées

13.50

+5.50

Consommé de bœuf Royal

Avec son Raviole

17

Entrées

Asperges vertes avec œuf poché



Saumon mariné avec Vinaigrette aux poireaux

16

+7.50

Terrine de Foie gras de Canard aux épices douces

Chutney de Pommes et Rhubarbe / Brioche

29.50

Notre recommandation avec votre foie gras

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

11

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

12

Tartare de bœuf 'Römerhof' coupé à main

Toast / bouquet de salade

28 / 39.50

Salade de pieuvres à la Mauricienne 'Tandoori'

Poivrons / coriandre / Chili / citron / pommes de terre



25.50

Tataki de Thon et Saumon avec Sauce Ponzu

Saladines / Wakame / Wasabi / Chili

23.50

Salade mixte Römerhof

Betterave / Carottes / Patates douces

14.50

Notre recommandation sans alcool pour accompagner le poisson

1dl Wild Quitte Jahrgang 2016, Obsthof Retter Steiermark

9.70

Plats principaux

Végétarien

Asperges Verte & Blanches



Pommes vapeur / Sauce Béarnaise menthé

22 / 28.50

Tagliatelle au citron vert



Asperges vertes de Roggwil TG

22.50 / 31

Poissons

Filet de perche sautées avec Beurre Escargot

Asperges / Mousseline de pommes de terre aux bolets

42

Sandre du lac poêlé

Lentilles Puy au lard salé / chou blanc étuvé / Sauce Américaine

43.50

Poisson du Jour

Risotto crémeux

41

Viandes

Duo de porc avec Sauce aux prunes

Pâtes Fraîches

39.80

Entrecôte de veau avec Morilles

Mousseline de pommes de terre / légumes de printemps

51

Tendre Filet de bœuf rassis sur l'os

Sauce au Vin rouge / légumes croquants

57

+ Complément savoureux : foie gras poêlé

+12

Magret de Canard

Quenelles de Simon / Sauce à l'Orange / Navet

42

Gerald's Curry de Poulet & Crevettes

Riz Jasmin / salsa de tomates



48

Notre recommandation sans alcool pour accompagner la viande

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

12

Fromages et desserts

Fromages du chariot

Fromages sélectionnés par Rolf Beeler

moutarde aux figues tessinoises et pain aux poires

Portion petites (3 pièces) 18.50

Portion normale 24

Notre recommandation pour le fromage

4cl Porto PRESIDENTIAL Colheita 1995 Portugal 9.80

1dl Well Hirschbirne, Obsthof Retter Steiermark (sans alcohol) 7.90

Desserts

Thurgados 'Refresh'

Sorbet rafraichit avec Thurgados* 12.50

*(eau-de-vie noble de pommes de Thurgovie)

Meringue aux fruits Rouge

Glace pistache / Crème légère à la Mascarpone 18



Panna Cotta au Citron vert

Coulis de fruits de Passions 13.50

Mille-Feuille fait maison

Mascarpone à la Vanille 15.50

Moelleux au chocolat

+ Un verre de Red Beard Rum 'Captains Elixir' 2cl 6.- / 4cl 11.- 16

Coupe avec des baies

Glace à la Vanille 14.50

Notre recommandation pour le dessert

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

1dl Well Apfel mit Rose, Obsthof Retter Steiermark (sans alcohol) 7.90

Nouveauté

Bon Cadeau 'Print@Home'

Commandez un bon d'achat Römerhof directement sur notre site Internet (y compris la personnalisation avec un texte et une image personnels) et faites plaisir à quelqu'un :



Eau cristallisée

Si vous le souhaitez, nous pouvons vous servir notre eau cristalline VitaJewel au lieu de l'eau minérale Appenzeller pour CHF 6 par carafe. Les magnifiques fioles en pierres précieuses peuvent également faire l'objet d'un excellent cadeau, que vous pouvez acheter chez nous.

Vous avez prévu une fête prochainement ?

Nos locaux chargés d'histoire offrent le cadre idéal pour un événement familial ou professionnel.

Instagram

Postez vos expériences du Römerhof sur Instagram avec le hashtag #römerhofarbon. Merci beaucoup.



Gerald's Signature Dish



Plat végétarien



Tous nos prix sont en Franc suisse et inclus le TVA.

Sur demande, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients de nos plats qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances.

Tous nos pains et produits de boulangerie proviennent de Suisse - sauf mention contraire.

De l'histoire du Römerhof

Construit en 1567 connu sous le nom de Maison de la liberté', elle fut renommée au début du 20e siècle ,Römerhof' faisant illusion au Romain ,Arbor Felix'.

Après deux siècles en 1736 la maison était transformée comme une école réformée (évangéliste) par la commune, 1834 il hébergeait aussi l'école secondaire.

Vers la fin du 18e siècle le commerce de la toile de fond fleurissait et c'était la prospérité. Suite à ceci ,Römerhof' était rénové en 1781 et aussi gardait une bonne partie du mur de la Maison de liberté comme bon histoire et preuve.

Le démarrage industriel et l'augmentation de la population en 1879 produisaient une pénurie éprouvante de place et finalement la construction de l'école de promenade.

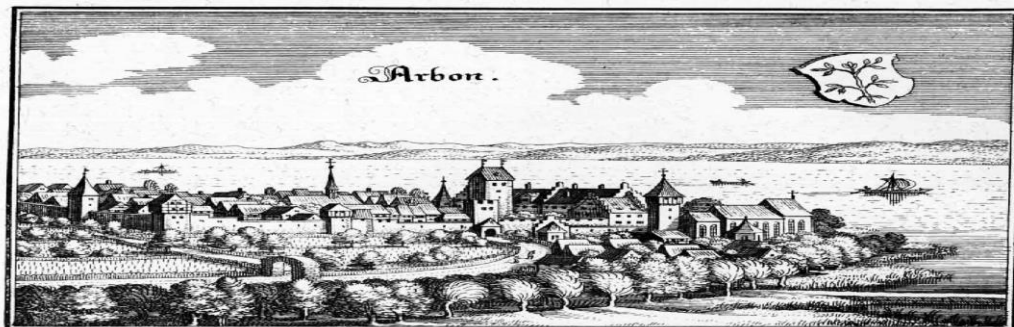
En 1872 la maison ,de la liberté' était vendue à des personnes privées qui opéraient un magasin de vêtements avant qu'en 1904 en revanche un nouveau acheteur inaugurerait l'auberge ,Römerhof'

Pour donner une meilleure protection autour des murs, les Arbonais étaient autorisés en 1798 par le gouvernement Thurgovien de retirer deux canons du monastère de Fischingen qui eut refuge sur le site actuel... la Terrasse du Römerhof.

En 2013, Dominique et Gerald Bergue gérants du lieu ont le grand plaisir de vous accueillir et vous faire découvrir les mille facettes culinaires et son hôtellerie de Charme.

En 1920 la commune des bourgeois achetait le ,Römerhof' et construisait à l'intérieur le musée historique et la bibliothèque des bourgeois. En 1935 et 1968 des rénovations vastes s'effectuaient et l'ajustement de l'auberge et la proportion d'antan.

En coopération avec l'entretien des monuments le ,Römerhof' recevait une restauration soignée, dans laquelle les composants précieux étaient laissés dans la forme initiale. Aujourd'hui au-dessus du restaurant modernisé se trouvent des chambres de style et charmants. Les invités sont bienvenus cordialement de se jouir d'un agrément d'un hôtel charmant et de se sentir à l'aise.



Dominique & Gerald Bergue
Restaurant-Hotel de charme Römerhof,
Freiheitsgasse 3, 9320 Arbon
www.roemerhof-arbon.ch, Tel: +41 (0) 71 447 30 30

