



Herbstempfehlungen

APERRO

Birnen Bellini

Hausgemachtes Birnen-Ingwerpüree mit Champagner

17

VORSPEISE

*Herbstsalat mit Waldpilzen und sautierten
Rehfleischstreifen*

23.50

*Kürbis Panna Cotta
mit oder ohne Graved Lachs*

11.50 / 18

HAUPTGANG

*Rosa Rehrücken mit Wildsauce, Spätzli
und Rotkraut*

59.50

DESSERT

Apfel Tarte Tatin mit Glacé

14

Guten Appetit!



RÖMERHOF ARBON
RESTAURANT · HOTEL
de charme

Gerald's Gourmetmenü

Römerhof's Rindstartar

Buttertoast

Aathur AOC Thurgau (Pinot Noir, Cabernet Dorsa)

Hummerbisque Royal

Carabineros / Krabbenremoulade

Château Thieleuy blanc Bordeaux AC, Famille Courselle

Filet vom Steinbutt

Kürbis Risotto verfeinert mit Kräutern

Riesling Handwerk, Lesehof Stagard (Kremstal, Österreich)

Rindfleischvariation (Filet & Backe)

Rotweinsauce / knackiges Gemüse

Pena Aldera Crianza DOCa, Bodegas Jalon Bio (ES)

3 Sorten Käse ausgesucht von Rolf Beeler

Birnenbrot / Feigensenf

Valfado, Cave Biber Salgesch (CH)

Mille-Feuille mit Thurgauer Beeren

Tobias Sweet AOC St. Gallen

3 Gänge - Vorspeise, Hauptgang, Käse oder Dessert - CHF 94.50

3 Gänge - Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang - CHF 104.50

4 Gänge - Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Käse oder Dessert - CHF 118

5 Gänge mit Käse oder Dessert CHF 134

6 Gänge CHF 149

Die Weinbegleitung richtet sich nach den Preisen im Offenausschank.

Vorspeisen

Suppen

Kürbiscrèmesuppe



Onsen Ei

13

Hummerbisque Royal flambiert mit edlem Cognac

Begleitet von Carabineros-Garnelen

21.50

Rindsconsommé

Zarte Rindfleischstreifen / Gemüsewürfel / Herbsttrüffel

17.50

Vorspeisen

Herbstsalat mit Waldpilzen



+ sautierte Rehfleischstreifen

14.50

+ 9

Kürbis Panna Cotta



+ Graved Lachs

11.50

+ 6.50

Gebratene Entenleber aus 'Landes' (FR)

Mango-Apfel-Chutney / Brioche

29

Unsere Empfehlung zur Entenleber

1dl Tobias Sweet AOC St. Gallen

9.90

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

12

Mauritanischer Oktopussalat 'Salad Ourite de Moris'

Tomaten / Koriander / Kartoffeln / Peperoni / Chili / Zitrone

22/ 34.50

Römerhof's Rindstartar sorgfältig von Hand geschnitten

Buttertoast / Salatbouquet

26.50/ 39

Hauptgänge

Vegi

Sämiges Kürbis Risotto



Sautierte Waldpilze

18 /25.50

Fisch

Riesencrevetten mit Pernod-Sauce

Frische Linguini mit Cherry Tomaten / Basilikum

51

Zart in Butter gebratener Steinbutt

Feine Kapernsauce / Salzkartoffeln

55

Frischer Fang des Tages mit Zitronenbutter

Serviert mit duftendem Reis & erfrischender Tomatensalsa

39.50

Unsere alkoholfreie Empfehlung zu Fisch & Meeresfrüchten

1dl Wild Quitte Jahrgang 2016, Obsthof Retter Steiermark

9.70

Fleisch

Rosa Rehrücken mit Wildsauce

Hausgemachte Spätzli / Rotkraut

59.50

Raffinierte Rindfleischvariation (Filet & Backe)

Rotweinsauce / Steinpilz Risotto / knackiges Gemüse

54.50

Geschmorte Lammhaxe

Cremige Kartoffelmousseline / Spinat / Linsen

47.50

Gerald's Favourite Chicken Curry

Serviert mit duftendem Jasminreis / Tomatensalsa

36

+ leckere Ergänzung: saftige Crevetten

+12

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	24

Unsere Empfehlung zum Käse

4cl Porto PRESIDENTIAL Colheita 1995 Portugal	9.80
1dl Well Hirschbirne, Obsthof Retter Steiermark (ohne Alkohol)	7.20

Desserts

Thurgados 'Refresh'

Apfelsorbet mit einem Schuss Thurgados	11.50
--	-------

Apfel Tarte Tatin

Cremiges Glacé	14
----------------	----

Moelleux au chocolat

Verfeinert mit Chamarel Rhum aus Mauritius	15
+ ein feines Glas Red Beard Rum 'Captains' Elixir'	2cl +6.-/ 4cl +11

Ananas Crème Brûlée	12.5
----------------------------	------

Marinierte Thurgauer Erdbeeren

Erfrischendes Zitrusorbet / Balsamico & Minze	15
---	----

Mille-Feuille mit Mascarpone-Vanille-Crème

Frische Thurgauer Beeren	16.50
--------------------------	-------

Unsere Empfehlung zum Dessert... oder einfach so!

1dl Tobias Sweet AOC St. Gallen	9.90
1dl Well Apfel mit Rose, Obsthof Retter Steiermark (ohne Alkohol)	7.20

Neuigkeiten

Winzer Champagner Lunch zur Adventszeit am Sonntag, 10. Dezember

Geniessen Sie einen Gourmetlunch mit passender Champagner-Weinbegleitung.

Mehr Infos folgen demnächst. Abonnieren Sie unseren Newsletter schon jetzt!



NEWSLETTER

Instagram

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



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.



Vegetarische Gerichte

Herkunftsbezeichnung von unserem Fleisch & Fisch

Crevetten: Vietnam (Glück Shrimps)

Graved Lachs: Schottland

Oktopus: PO, ES

Carabineros: IT

Steinbutt: FR

Entenleber: FR

Rind: CH, AU, Irland

Lamm: CH & Neuseeland

Reh: CH und AT

Poulet: CH

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



Aus der Geschichte des Hauses

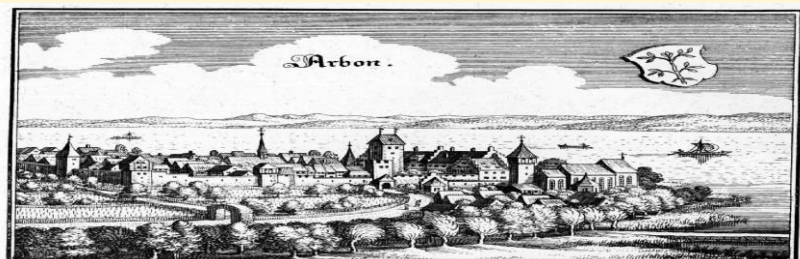
Im Jahre 1567 als Haus ‚Zur Freiheit‘ erbaut, erinnert der Name nach der Umbenennung anfangs des 20. Jahrhunderts in ‚Römerhof‘ wohl an das römische ‚Arbor felix‘.

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

