RÖMERHOF ARBON
RESTAURANT·HOTEL *de charme*

Gerald's Gourmetmenü

Potage St. Hubert mit Hummermédaillons

Riesling-Sylvaner AOC St. Gallen, Roman Rutishauser Thal

***

Wachtelbrust / Gänseleber / Puy Linsen / Pastinakenpüree

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

***

Wolfbarschfilet mit sämigem Chicorée Risotto

La Marimorena Rias Baixas DO, Casa Rojo

***

Limettensorbet

***

Entrecôte vom Swiss Wagyu

Rotweinsauce / Chimicurri / Gemüse

Colossal Reserva Tinto, Casa Santos Lima (PO)

***

3 Sorten Käse ausgesucht von Rolf Beeler

Birnenbrot / Feigensenf

Valfado, Cave Biber Salgesch (CH)

***

Amaretto Souffé mit Orangenglacé

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

Kürbiscrèmesuppe

Wild Quitte Jahrgang 2016, Obsthof Retter Steiermark

***

Linguini mit Wintertrüffel

Well Hirschbirne, Obsthof Retter Steiermark

***

Gemüse Tempura

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 mit Orangenglacé

Well Apfel mit Rose, Obsthof Retter Steiermark

Ab 2 Personen

3 Gänge CHF 69
4 Gänge CHF 84

5 bis 6 Gänge CHF 99.50 (Saftbegleitung bei 6 Gängen CHF 54)

Vorspeisen

Suppen

Tagessuppe (vegetarisch)
Croûtons 12.50

Kürbiscrèmesuppe 12.50
Zusätzlich mit Hummermédaillons +6

Rinds Consommé
Mit Sherry verfeinert 14.50

Vorspeisen

Kalbsmilken mit Portweinsauce
Selleriepüree / Eierschwämmli 19.50

Wachtelbrust mit gebratener Gänseleber
Puy Linsen / Demi-Glace 30.50

Unsere Empfehlung zur Gänseleber
1dl Dolc Sa Vall, Miguel Gelabert (Mallorca), 11
1dl Wild Traube Jahrgang 2018, Obsthof Retter Steiermark (ohne Alkohol) 12

Nüsslisalat 'Römerhof'
Mti Ei und Speck 14.50

Römerhof's Rindstartar von Hand geschnitten
Buttertoast / Salatbouquet 25.50/38.50

Linguini mit Wintertrüffel 21.50

Hauptgänge

Fisch

Zanderfilet im Speckmantel
Sämiges Chicorée Risotto mit Kräutern 42.50

Frischer Fang des Tages
Frische Linguini / Limettensauce 41.50

Filet vom Kabeljau 'Mediterrane Art'
Gemüse / Kartoffeln 39.50

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

Rehrücken mit Wildsauce
Rotkraut / Pilze / hausgemachte Spätzli 55

Gerald's Famous Chicken & Prawn Curry
Pilaw Reis / Tomatensalsa 45

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

Baba au Rhum
Mit Zitrusfrüchte-Sirup 9.50

Karamellisierte Ananas & Banane mit süssen Gewürzen
Vanilleglacé 16

Amaretto Soufflé
Orangenglacé 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)	7.20

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 Edelstein-phiolen eignen sich übrigens auch als ein tolles Geschenk, erwerbbar über uns.

Herkunftsbezeichnung von unserem Fleisch & Fisch

Milken, Zander, Kalb, Poulet, Rind, Wachtelbrust, Wagyu: CH
Reh: Deutschland, Österreich
Crevetten: CH & Vietnam
Hummer: Kanada
Gänseleber: FR & Ungarn

Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken und sind inklusive 7.70 % 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 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