



RÖMERHOF ARBON  
RESTAURANT · HOTEL  
*de charme*

# Gerald's Gourmetmenü

Ein saisonal inspiriertes Genusserlebnis in 3 bis 6 Gängen. Auf Wunsch begleitet von einer sorgfältig abgestimmten Wein- oder alkoholfreien Begleitung.

## Sashimi vom Albacore Thunfisch & Hamachi

Oona Kaviar | Radieschen | Mango | Verveine Tee

\*\*\*

## Hausgemachte Entenleberterrine

Beerengelée | Apfel-Ananas-Chutney | Brioche

\*\*\*

## St. Petersfisch & Langustinen

Randenrisotto

\*\*\*

## Erfrischendes Sorbet

\*\*\*

## Luma Chain Steak

Kräftiger Jus | Marktgemüse

\*\*\*

## Aus der Affinage – Rolf Beeler's Selection

Drei ausgewählte Käsesorten | Birnenbrot | Tessiner Feigensenf

\*\*\*

## Schokoladen Déclinaison

Schokoladenmousse | Schokoladenglacé | Meringue

Serviert ab 2 Personen



Drei Gänge – Lachs, Hauptgang, Käse oder Dessert - CHF 98  
Vier Gänge – Zwei Vorspeisen, Hauptgang, Käse oder Dessert - CHF 125  
Fünf Gänge inklusive Käse oder Dessert CHF 142  
Vollständiges Genusserlebnis inklusive Sorbet CHF 154

# Vorspeisen

## Vorspeisen

### Entenleberterrine mi-cuit

Beerengelée | Apfel-Ananas-Chutney | Brioche



32

### Sashimi vom Albacore Thunfisch & Hamachi

Radieschen | Mango | Verveine Tee

Auf Wunsch mit Oona Kaviar



26

+8

### Lauchterrine

Kräuter-Vinaigrette | Oona Kaviar

21

### Handgeschnittenes Rindstartar <1567>

Toast | Butter

29 / 42

### Tomatensalat

Burrata | Rucola-Pesto

17

### Alkoholfreie Empfehlung zu Vorspeisen

1dl Well Hirschbirne, Obsthof Retter Steiermark

11

## Suppen

### Gazpacho Tropical

Melonensorbet | Marokkanische Minze



16

### Tomatencrèmesuppe

Verfeinert mit Gin

15

Ergänzt wird unsere Küche durch sorgfältig ausgewählte **Wein- und alkoholfreie Empfehlungen** – vom Apéritif über das Menü bis hin zum Käse und süßen Abschluss.

# Hauptgänge

## Fisch

### **Fang des Tages <Kreolische Art>**

Crevetten | Jasminreis | Gemüse-Achard



52

### **Thunfisch Steak**

Safransauce | Spinat

49

### **Knusperli vom Bergquell Egli**

Sauce Tartare | Pommes Frites

42

### **Genuss ohne Alkohol passend zu Fisch**

1dl Wild Quitte, Obsthof Retter Steiermark

12

## Vegetarisch

### **Ravioli mit Zitronen-Ricotta-Füllung**

Tomaten | Avocado | Trüffel



36

## Fleisch

### **Prime Rindsfilet**

Rotweinsauce | Kartoffelmousseline

60

Auf Wunsch mit gebratener Entenleber

+ 14.50

### **Lammkarrée in der Kräuterkruste**

Rosmarinjus | Kartoffelgratin

48

### **Gerald's Chicken & Prawn Curry**

Jasminreis | Kokosnuss | Tomatensalsa



46

### **Alkoholfreier Genuss zum Fleisch**

1dl Wild Kirsche, Wild Edition Sommelier, Obsthof Retter Steiermark

13

# Käse & Dessert

## Käse aus der Affinage

### Rolf Beeler's Auswahl

Tessiner Feigensenf | getrocknete Früchte | Birnenbrot

Kleine Auswahl (3 Sorten) 19

Grosse Auswahl 26

### Genussvolle Empfehlung zum Käse

4cl Porto PRESIDENTIAL Colheita 1995 Portugal 14

1dl Well Hirschbirne, Obsthof Retter Steiermark (ohne Alkohol) 11

## Süßer Abschluss

### Mille-Feuille

Vanillecrème | Erdbeeren | Pistazien 18



### Kokosnuss-Mango-Panna Cotta

Mangocoulis 14

### Beerencoupe

Beeren | Vanilleglacé | Schlagrahm 16

### Schokoladen Déclinaison

Schokoladenmousse | Schokoladenglacé | Meringue 18

### Thurgauer 'Apfel-Refresh'

Apfelsorbet | Brand von der Mosterei Möhl nach Wahl 14

### Römerhof's Tagesdessert

15

### Ausgewählt für Sie

5cl Pineau, Michael Broger, Weinfeldern TG 8.50

1dl Well Apfel mit Rose, Obsthof Retter Steiermark (ohne Alkohol) 9.80

# Neuigkeiten

## Kulinarische Veranstaltungen

- Wine & Trüffel mit Olivia Fontana (Piemont), 27. November

## 'Kochen ist für mich Erinnerung, Emotion – und ein bisschen Abenteuer'

– Chef Gerald Bergue

Gerald's Signature Dishes



Vegetarische Gerichte



## Kristallwasser

Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch unser exklusives VitaJuwel-Kristallwasser anstelle von Appenzeller Mineral – für CHF 6 pro Karaffe. Die edlen Edelstein-Phiolen sind zudem ein besonderes Geschenk und bei uns erhältlich.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz - sofern nichts anders vermerkt ist.

## Herkunftsbezeichnung von unserem Fleisch & Fisch



Rind: CH, Australien  
Entenleber: FR, Ungarn  
Poulet: CH  
Lamm: FR, AU, NZ  
Madagaskar  
Hamachi: Japan

Langusteinen: FR, Südafrika  
St. Peterfisch: Atlantik  
Thunfisch: NO, FR  
Crevetten: Vietnam,  
Egli: CH

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



**Gault & Millau**



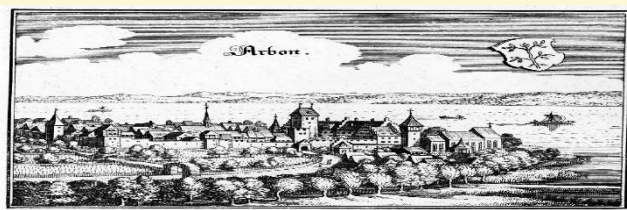
# Aus der Geschichte des Hauses

Der Römerhof wurde 1567 als Haus „Zur Freiheit“ erbaut und blickt auf eine bewegte Vergangenheit zurück – vom reformierten Schulhaus über ein Kleidergeschäft bis hin zur heutigen Gastwirtschaft. Seit 1904 ist er unter dem Namen „Römerhof“ bekannt, der wohl auf das römische „Arbor felix“ verweist. In den Jahren 1997/98 wurde das Haus in enger Zusammenarbeit mit der Denkmalpflege sorgfältig restauriert. Heute vereint der Römerhof historischen Charme mit modernem Komfort – in stilvollen Hotelzimmern und einem Restaurant, das zum Geniessen einlädt.

Mehr Informationen zur Geschichte des Hauses finden Sie auf unserer Webseite:



Mehr Infos



## Gerald's Signature Dishes



*„Kochen ist für mich Erinnerung, Emotion – und ein bisschen Abenteuer“*

Seine Signature Dishes verbinden klassische Eleganz mit Einflüssen aus Mauritius und erzählen Geschichten von Herkunft, Reisen und Leidenschaft.

## Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch



Mit Liebe zum Detail und höchsten Qualitätsansprüchen servieren wir Ihnen Fischgerichte, die überzeugen – ausgezeichnet durch die **Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch**.

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

