

---

DIE SAISON IST ERÖFFNET FÜR

# Spargel

## *Spargel Velouté*

Jakobsmuscheln | Oona Kaviar

24.50 (15.- ohne Jakobsmuscheln und Kaviar)

## *Frühlingsalat mit Spargeln*

Burrata | Cherry-Tomaten | Rucola

17.50

## *Spargeln mit Sauce Hollandaise*

Salzkartoffeln

22.50 (32.50 als Hauptgang)

## *Riesengrillen & Lachs mi-cuit*

Sämiges Spargel Risotto

52

## *Kalbsfilet Mignon*

Morchselsauce | Spargeln

59

---





RÖMERHOF ARBON  
RESTAURANT · HOTEL  
*de charme*

# Gerald's Gourmetmenü

Ein kulinarisches Erlebnis ab 3 Gängen – fein komponiert, saisonal inspiriert.  
Auf Wunsch begleitet von einer sorgfältig abgestimmten Wein- oder alkoholfreien  
Pairing-Auswahl.

## **Swiss Alpine Lachs & Jakobsmuscheln**

Oona Kaviar | Mango | Radieschen | Beerentee

\*\*\*

## **Hausgemachte Entenleberterrine**

Apfel-Kompott | Brioche

\*\*\*

## **St. Petersfisch**

Sauce Béarnaise aux Corails | Spinat

\*\*\*

## **Erfrischendes Sorbet**

\*\*\*

## **Variation vom Kalb**

Kräftiger Jus | Morcheln

\*\*\*

## **Aus der Affinage – Rolf Beelers Selection**

Drei Sorten Käse | Birnenbrot | Tessiner Feigensenf

\*\*\*

## **Süsse Verführung**

Valhrona Schokoladenmousse

Serviert ab 2 Personen (Sorbet inklusive)

Drei Gänge – Lachs, Hauptgang, Käse oder Dessert - CHF 98.50  
Vier Gänge – Zwei Vorspeisen, Hauptgang, Käse oder Dessert - CHF 125  
Fünf Gänge inklusive Käse oder Dessert CHF 142.50  
Vollständiges Genusserlebnis CHF 154

# Vorspeisen

## Vorspeisen

### Hausgemachte Entenleberterriner mi-cuit

Apfel-Kompott | Brioche



32.50

### Handgeschnittenes Rindstartar <1567>

Toast | Butter



28.50 / 39.80

### Swiss Alpine Lachs & Jakobmuscheln

Mango | Radieschen | Beerentee

Auf Wunsch mit Oona Kaviar

23.50

+ 8

### Unsere alkoholfreie Empfehlung zu Vorspeisen

1dl Well Hirschbirne, Obsthof Retter Steiermark

11

## Suppen

### 'Retour des Pêches'

Mauritanische Fischsuppe



19

### Römerhof's Tagessuppe

Serviert mit Croûtons

15

# Hauptgänge

## Vegi

### Mauritanisches Gemüsecurry

Jasminreis | Tomatensalsa



36

## Fisch

### Fang des Tages

Zubereitet nach Art des Chefs



52

### Filet vom Zander

Chorizo-Ratatouille | Pesto | Hummus

49.50

### Sautierte Eglifilets 'Meunière'

Nussbutter | Salzkartoffeln

42

#### Unsere alkoholfreie Empfehlung zu Fisch

1dl Wild Quitte, Obsthof Retter Steiermark

12

## Fleisch

### Prime Rindsfilet (dry aged)

Rotweinsauce | Saisonales Gemüse

Auf Wunsch mit gebratener Entenleber



59

+ 13.50

### Lammrücken Sous-vide gegart

Frühlingskräuterbutter | Polenta

47

### Poulet-Innenfilet Frikassee

Morcheln | Kartoffelmousseline

42.50

#### Unsere alkoholfreie Empfehlung zum Fleisch

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

13

# Käse & Dessert

## Käse vom Käsewagen

### Aus der Affinage - Rolf Beeler's Auswahl

Tessiner Feigensenf | getrocknete Früchte | Birnenbrot

Klein (3 Stück)

19.80

Standard

25

#### Unsere Empfehlung zum Käse

4cl Porto PRESIDENTIAL Colheita 1995 Portugal

14

1dl Well Hirschi Birne, Obsthof Retter Steiermark (ohne Alkohol)

11

## Desserts

### Mille-Feuille

Vanillecrème | Erdbeeren | Pistazien



19

### Valhrona Schokoladenmousse

Verfeinert mit Tia Maria

15

+ ein feines Glas Red Beard Rum 'Captains' Elixir' 4cl +11

### Panna Cotta

Beerencoulis

14.50

### Römerhof's Tagesdessert

14

### Thurgauer 'Apfel-Refresh'

Apfelsorbet | Brand von der Mosterei Möhl nach Wahl

14.50

#### Unsere Empfehlung zum Dessert... oder einfach so!

5cl Pineau, Michael Broger, Weinfeldern TG

8.50

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

9.80

# Neuigkeiten

## Culinary Events

- Muttertagsmenü, 10. Mai
- Wine und Dine mit Patrick Adank, Fläsch, 29. Mai
- Wine & Trüffel mit Olivia Fontana (Piemont), 27. November

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

– Chef Gerald Bergue

Gerald's Signature Dish



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  
Kalb, Poulet: CH  
Lamm: FR, NZ

Zander: CH, NL  
Jakobsmuscheln: FR, IR  
Lachs: CH  
Riesencrevetten: Vietnam



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



**Gault & Millau**



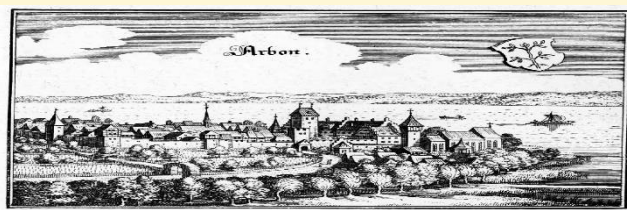
# Aus der Geschichte des Hauses

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

