



RÖMERHOF ARBON
RESTAURANT · HOTEL
de charme

Gerald's Gourmetmenü

Ein kulinarisches Erlebnis ab 3 Gängen – fein komponiert, saisonal inspiriert, mit optionaler Wein- oder alkoholfreier Begleitung.

Essenz des Genusses

Pot-au-Feu mit Trüffel / Entenleber / Rindfleisch / Gemüse

Römerhof's Klassiker

Gänseleberterrine mariniert mit winterlichen Gewürzen / Apfel-Ananas-Kompott

Ein Gruss aus dem Meer

Linguine mit Langusten

Schätze vom Land

Variation vom Luma Rind / Rotweinsauce / Gemüse

Aus der Affinage – Rolf Beelers Selection

Drei Sorten Käse / Birnenbrot / Tessiner Feigensenf

Süsse Verführung

Moelleux au Chocolat mit Glacé

Serviert ab 2 Personen

Drei Gänge – Vorspeise, Hauptgang, Käse oder Dessert - CHF 98
Vier Gänge – Zwei Vorspeisen, Hauptgang, Käse oder Dessert - CHF 119
Fünf Gänge inklusive Käse oder Dessert CHF 136.50
Vollständiges Genusserlebnis CHF 152

Mit Wein- oder alkoholfreier Begleitung perfekt abgestimmt – für ein rundum harmonisches Geschmackserlebnis.

Vorspeisen

Vorspeisen

Duo von Gänse- & Entenleber

(Gänseleberterriner und gebratene Entenleber)

Apfel-Ananas-Kompott / ofenfrisches Brioche



32.50

Römerhof's Rindstartar <1567>

Klassisch serviert mit Toast & Butter



28.50 / 39.80

Thunfisch Tataki

Wakame-Salat / Wasabi-Mayonnaise

18.50

Randen-Carpaccio

Gratinierter Ziegenkäse / Rucola



16

Suppen

Hummerbisque Royal vefeinert mit Cognac

Krabbenremoulade



19

Pot-au-Feu mit Trüffel

Entenleber / Rindfleisch / Gemüse

18.50

Kartoffel-Lauch-Suppe

Serviert mit Croûtons



15.50

Unsere alkoholfreie Empfehlung zu Vorspeisen

1dl Well Hirschbirne, Obsthof Retter Steiermark

9.50

Hauptgänge

Vegi

Frische Tagliolini mit Trüffel



Sellerie / Walnuss

41

Gemüse Pitivier im Blätterteig



Ratatouille / Tomatencoulis

35

Fisch

Black Tiger Crevetten Curry



Kokosnussmilch / Reis / Tomatensalsa

48.50

Filet vom Zander

Sämiges Champagner-Risotto

47

Fisch des Tages

Salzkartoffeln / Blattspinat

42

Fleisch

Prime Rindsfilet am Knochen gereift



Rotweinsauce / knackiges Gemüse

auf Wunsch mit gebratener Entenleber

58

+13.50

'Challans' Entenbrust rosa gebraten

Aromatische Orangensauce / Serviettenknödel

45

Kalbsleberli mit Madeira Sauce

Hausgemachte Rösti / Spinat

44

Traditionelles Boeuf Bourguignon

Begleitet von frischen Linguine

42.50

Käse & Dessert

Käse vom Käsewagen

Aus der Affinage - Rolf Beeler's Auswahl

Tessiner Feigensenf / getrocknete Früchte / Birnenbrot

Kleine Portion (3 Stück) 19.50

Normale Portion 25

Unsere Empfehlung zum Käse

4cl Porto PRESIDENTIAL Colheita 1995 Portugal 14

1dl Well Hirschbirne, Obsthof Retter Steiermark (ohne Alkohol) 9.50

Desserts

Crêpes Suzette mit Orangenfilet & Grand Marnier

Am Tisch flambiert (ab 2 Personen, 25 Minuten Wartezeit)



19.50

Moelleux au Chocolat

Erfrischendes Glacé

16

+ ein feines Glas Red Beard Rum 'Captains' Elixir' 2cl +6.- / 4cl +11

Caramelköpfl

Chantilly

14.50

Römerhof's Tagesdessert

13.50

Thurgauer 'Apfel-Refresh'

Erfrischendes Apfelsorbet mit einem Schuss Apfelbrand von Möhl

14

Unsere Empfehlung zum Dessert... oder einfach so!

5cl Pineau, Michael Broger, Weinfeld TG 8.50

1dl Well Apfel mit Rose, Obsthof Retter Steiermark (ohne Alkohol) 9.50

Neuigkeiten

Culinary Events

- Winzerfondue: von November 25 bis Februar 26
- Meeresfrüchte Festival: 22 bis 24. Januar
- Valentinsmenü: 14. Februar

Kristallwasser

Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch anstelle von Appenzeller Mineralwasser unser exklusives Kristallwasser von VitaJewel für CHF 6 pro Karaffe. Die wunderschönen Edelstein-Phiolen eignen sich übrigens auch hervorragend als besonderes Geschenk und sind direkt bei uns erhältlich

Herkunftsbezeichnung von unserem Fleisch & Fisch

Rind: CH, Australien, Spanien

Gänseleber, Entenleber, Ente: FR & Ungarn

Kalb: CH

Thunfisch: Philippinen, Japan, Spanien

Hummer: FR, USA

Zander: CH, Holland

Langusten: Südafrika

Crevetten: Vietnam

Krabbe: FR



Gerald's Signature Dish



Vegetarische Gerichte



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.

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.“

Chef Gerald Bergue's Signature Dishes sind mehr als nur Gerichte – sie sind kulinarische Highlights, die sich über die Zeit bewährt haben. Manche inspiriert von seiner Heimat Mauritius, andere beliebte Favoriten unserer Gäste. Ob exotisch gewürzt oder klassisch verfeinert: Diese Gerichte tragen seine Handschrift – mit viel Feingefühl, Erfahrung und echter Leidenschaft gekocht.

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

