



RÖMERHOF ARBON  
RESTAURANT · HOTEL  
*de charme*

# Gerald's Gourmetmenü

## Swiss Alpine Lachs

Krustentierremoulade mit Sellerie & Apfel  
Viré-Clessé, Chanson Père & Fils, Burgund (FR)

\*\*\*

## Duo vom Spargel

Spargeln / Sauce Hollandaise / Spargel Velouté  
Riesling Sylvaner Classique AOC St. Gallen, Weinwerk

\*\*\*

## Entenbrust mit gebratener Entenleber

Puy Linsen mit gesalzenerm Speck / Orangensauce  
Aathur AOC Thurgau, Huberwein, Götighofen

\*\*\*

## Déclinaison vom Kalb

Morchelsauce / Frühlingsgemüse  
Trasmontes Garnacha Vdt Bio, Finca Aylés, Ribera del Jiloca ES

\*\*\*

## 3 Sorten Käse ausgesucht von Rolf Beeler

Birnenbrot / Feigensenf  
Valfado, Cave Biber Salgesch (CH)

\*\*\*

## Meringue mit Waldfrüchten

Pistazienglacé / leichte Crème mit Mascarpone  
5cl Ratafia Chardonnay AC, Vilmart & Cie, Champagne FR

3 Gänge – Lachs oder Spargeln, Hauptgang, Käse oder Dessert - CHF 94.50  
4 Gänge – Lachs oder Spargeln, Ente, 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.  
Gerne bieten wir Ihnen auch eine Begleitung **ohne Alkohol** an.

# Vorspeisen

## Suppen

### Spargel Velouté



+ Karamellierte Jakobsmuscheln

13.50

+ 5.50

### Rindsconsommé Royal

Mit Raviolo

17

## Vorspeisen

### Grüne Spargeln mit pochiertem Ei



+ Graved Lachs an Lauch-Vinaigrette

16

+7.50

### Gänseleberterrine verfeinert mit süssen Gewürzen

Apfel-Rhabarber-Chutney / Ofenfrisches Brioche

29.50

#### Unsere Empfehlung zur Entenleber

5cl Ratafia Chardonnay AC, Vilmart & Cie, Champagne FR

11

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

12

### Römerhof's Rindstartar

Serviert mit Butters toast / Salatbouquet

28 / 39.50

### Mauritanischer Oktopussalat 'Tandoori'

Peperoni / Koriander / Chili / Zitrone / Kartoffeln



25.50

### Lachs-Thunfisch Tataki mit Ponzu-Sauce

Salatbouquet / Wakame / Wasabi / Chli

23.50

### Gemischter Salat Römerhof



Randen / Karotten / Süsskartoffel / Hausdressing

14.50

#### Unsere alkoholfreie Empfehlung zu Fisch & Meeresfrüchten

1dl Wild Quitte Jahrgang 2016, Obsthof Retter Steiermark

9.70

# Hauptgänge

## Vegi

### Grüne & weisse Spargeln

Salzkartoffeln / Sauce Béarnaise mit Minze

22 / 28.50

### Limetten Tagliatelle

Frische Spargeln aus Roggwil TG

22.50 / 31

## Fisch

### Sautierte Eglifilets mit Beurre Escargot

Knackige Spargeln / Kartoffelmousseline mit Steinpilzen

42

### Filet vom Zander

Puy Linsen mit gesalzenem Speck / Weisskohl / Sauce Americaine

43.50

### Frischer Fang des Tages

Sämiges Risotto

41

## Fleisch

### Duo vom Schwein

Frische Linguini und köstliche Pflaumensauce

39.80

### Entrecôte vom Kalb mit zarter Morchelsauce

Cremiges Kartoffelmousseline / Frühlingsgemüse

51

### Prime Rindsfilet am Knochen gereift

Hausgemachte Rotweinsauce / knackiges Gemüse

57

+ gebratene Entenleber

+12

### Gebratene Entenbrust

Simon's Serviettenknödel / Feine Orangensauce / Navet

42

### Gerald's Favourite Chicken & Prawn Curry

Serviert mit Jasminreis / Erfrischende Tomatensalsa

48



# Käse & Dessert

## Käse vom Käsewagen

### Käse ausgesucht von Rolf Beeler

Tessiner Feigensenf / 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) 7.90

## Desserts

### Thurgados 'Refresh'

Erfrischendes Sorbet mit einem Schuss Thurgados 12.50

### Meringue mit Waldfrüchten

Pistazienglacé / leichte Crème mit Mascarpone



18

### Limetten Panna Cotta

Exotisches Passionsfruchtcoulis

13.50

### Hausgemachtes Mille-Feuille

Mascarpone-Vanille-Crème

15.50

### Moelleux au chocolat

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

### Thurgauer Beerencoupe

Cremige Vanilleglacé / Chantilly

14.50

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

5cl Ratafia Chardonnay AC, Vilmar & Cie, Champagne FR 11

1dl Well Apfel mit Rose, Obsthof Retter Steiermark (ohne Alkohol) 7.90

# Neuigkeiten

## Culinary Events

In den nächsten Monaten warten folgende Culinary Events auf Sie:

- Muttertagsmenü am 12. Mai
- Winzerabend mit Roman Rutishauser am 20. Juni
- Britisch Lunch im Rahmen des Arbon Classics am 26. Mai

Abonnieren Sie unseren Newsletter, um immer auf dem Neusten Stand zu sein.

## 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

Lachs, Egli, Zander, Schwein, Kalb: CH  
Rind; Australien, Irland, CH  
Jakobsmuscheln, Ente, Entenleber: FR  
Oktopus: Spanien & Portugal  
Thunfisch: Philippinen & Spanien  
Crevetten: CH & Vietnam

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 Preise verstehen sich in Schweizerfranken und sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

English Menu



English Menu

Menu Français



Menu français



# 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](http://www.roemerhof-arbon.ch), Tel: +41 (0) 71 447 30 30

