



RÖMERHOF ARBON  
RESTAURANT · HOTEL  
*de charme*

# Gerald's Gourmetmenü

## Römerhof's Rindstartar

Buttertoast

Aathur AOC Thurgau (Pinot Noir, Cabernet Dorsa)

\*\*\*

## Hummerbisque Royal

Carabineros / Krabbenremoulade

Château Thieleuy blanc Bordeaux AC, Famille Courselle

\*\*\*

## Fang des Tages

Kürbis Risotto verfeinert mit Kräutern

Riesling Handwerk, Lesehof Stagard (Kremstal, Österreich)

\*\*\*

## Rindfleischvariation (Filet & Backe)

Rotweinsauce / knackiges Gemüse

Pena Aldera Crianza DOCa, Bodegas Jalon Bio (ES)

\*\*\*

## 3 Sorten Käse ausgesucht von Rolf Beeler

Birnenbrot / Feigensenf

Valfado, Cave Biber Salgesch (CH)

\*\*\*

## Mille-Feuille mit Thurgauer Beeren

Tobias Sweet AOC St. Gallen

3 Gänge - Vorspeise, Hauptgang, Käse oder Dessert - CHF 94.50

3 Gänge - Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang - CHF 104.50

4 Gänge - Vorspeise, Suppe, 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.

# Vorspeisen

## Suppen

### **Kürbiscrèmesuppe**



Onsen Ei

13

### **Hummerbisque Royal flambiert mit edlem Cognac**

Begleitet von Carabineros-Garnelen

21.50

### **Rindsconsommé**

Zarte Rindfleischstreifen / Gemüsewürfel / Herbsttrüffel

17.50

## Vorspeisen

### **Gemischter Salat 'Römerhof'**



+ sautierte Rehfleischstreifen

14.50

+ 9

### **Mauritanischer Oktopussalat 'Salad Ourite de Moris'**

Tomaten / Koriander / Kartoffeln / Peperoni / Chili / Zitrone

22/ 34.50

### **Römerhof's Rindstartar sorgfältig von Hand geschnitten**

Buttertoast / Salatbouquet

26.50/ 39

### **Sämiges Kürbis Risotto**



Sautierte Waldpilze

18

# Hauptgänge

## Vegi

### Sämiges Kürbis Risotto



Sautierte Waldpilze

25.50

## Fisch

### Frischer Fang des Tages mit Zitronenbutter

Serviert mit duftendem Reis & erfrischender Tomatensalsa

39.50

#### Unsere alkoholfreie Empfehlung zu Fisch & Meeresfrüchten

1dl Wild Quitte Jahrgang 2016, Obsthof Retter Steiermark

9.70

## Fleisch

### Rosa Rehrücken mit Wildsauce

Hausgemachte Spätzli / Rotkraut

59.50

### Raffinierte Rindfleischvariation (Filet & Backe)

Rotweinsauce / Steinpilz Risotto / knackiges Gemüse

54.50

### Gerald's Favourite Chicken Curry

Serviert mit duftendem Jasminreis / Tomatensalsa

36

+ leckere Ergänzung: saftige Crevetten

+12

#### 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          | 24    |

### **Unsere Empfehlung zum Käse**

|  |      |
|--|------|
| 4cl Porto PRESIDENTIAL Colheita 1995 Portugal                  | 9.80 |
| 1dl Well Hirschbirne, Obsthof Retter Steiermark (ohne Alkohol) | 7.20 |

## Desserts

### **Thurgados 'Refresh'**

|  |       |
|--|-------|
| Apfelsorbet mit einem Schuss Thurgados | 11.50 |
|--|-------|

### **Apfel Tarte Tatin**

|                |    |
|----------------|----|
| Cremiges Glacé | 14 |
|----------------|----|

### **Moelleux au chocolat**

|  |                   |
|--|-------------------|
| Verfeinert mit Chamarel Rhum aus Mauritius         | 15                |
| + ein feines Glas Red Beard Rum 'Captains' Elixir' | 2cl +6.-/ 4cl +11 |

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| <b>Ananas Crème Brûlée</b> | 12.50 |
|----------------------------|-------|

### **Mille-Feuille mit Mascarpone-Vanille-Crème**

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Frische Thurgauer Beeren | 16.50 |
|--------------------------|-------|

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

|   |      |
|---|------|
| 1dl Tobias Sweet AOC St. Gallen                                   | 9.90 |
| 1dl Well Apfel mit Rose, Obsthof Retter Steiermark (ohne Alkohol) | 7.20 |

# Neuigkeiten

## Winzer Champagner Lunch zur Adventszeit am Sonntag, 10. Dezember

Geniessen Sie einen Gourmetlunch mit passender Champagner-Weinbegleitung.

Mehr Infos folgen demnächst. Abonnieren Sie unseren Newsletter schon jetzt!



NEWSLETTER

## Instagram

Posten Sie Ihre Erlebnisse vom Römerhof auf Instagram mit dem Hashtag #römerhofarbo. Vielen Dank.



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 Edelsteinphiolen eignen sich übrigens auch als ein tolles Geschenk, erwerbbar über uns.



## Vegetarische Gerichte

### Herkunftsbezeichnung von unserem Fleisch & Fisch

Crevetten: Vietnam (Glück Shrimps)

Graved Lachs: Schottland

Oktopus: PO, ES

Carabineros: IT

Steinbutt: FR

Entenleber: FR

Rind: CH, AU, Irland

Lamm: CH & Neuseeland

Reh: CH und AT

Poulet: CH

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



# Aus der Geschichte des Hauses

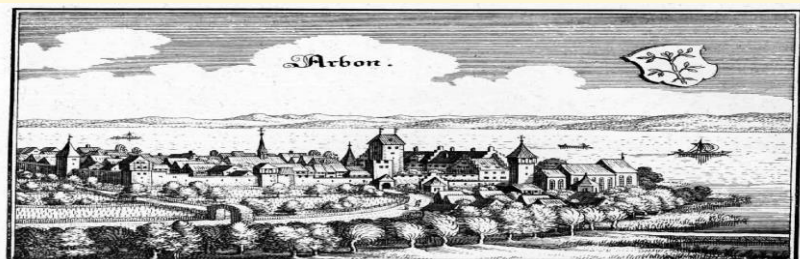
Im Jahre 1567 als Haus ‚Zur Freiheit‘ erbaut, erinnert der Name nach der Umbenennung anfangs des 20. Jahrhunderts in ‚Römerhof‘ wohl an das römische ‚Arbor felix‘.

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 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

