



MITTAGSMENÜ KW 21

APERERO

DOLCE SPRITZ 12.50
Rebels 0.0% (Bitterorange & Rhabarber)
gespritzt mit Tonic

LAVENDEL SPRITZ 14.50
Hausgemachter Lavendel-Sirup
mit Prosecco gespritzt

FLOREALE SPRITZ 10.50
Alkoholfreier Martini
mit Ginger Ale aufgespritzt

WOCHENHIT

LAMMKARRÉE
Kräuterkruste | Kartoffelconfit 45

MITTAGSMENÜ

SALAT ODER SUPPE
Brie-Tempura | Salatbouquet
oder
Kartoffel-Lauch-Suppe

FISCH
Saiblingfilet | Crevetten Kreolische Art |
Broccoli-Mousseline
oder

FLEISCH
Mauritianisches Schweinscurry | Reis
oder

VEGI
Spargel Risotto

FISCH & FLEISCH 40 / VEGI 35

RÖMERHOF'S KLASSIKER

RÖMERHOF'S RINDSTARTAR
Serviert mit Toast | Butter
28.50 / 39.50

ENTENLEBERTERRINE MIT-CUIT
Apfel-Kompott | Brioche
32.50 (VORSPEISE)

PRIME RINDSFILET DRY AGED
Rotweinsauce | Marktgemüse
59 / MIT GÄNSELEBER + 13.50

FISCHKNUSPERLI
Tartare Sauce | Pommes Frites
38

HERKUNFTSBEZEICHNUNG VON FLEISCH, FISCH & BROT
RIND: CH ODER AU
SAIBLING, SCHWEIN: CH
ENTENLEBER: FR
LAMM: NZ, CREVETTEN: VIETNAM

ALLE UNSERE BROT- UND BACKWAREN STAMMEN AUS DER SCHWEIZ - SOFERN NICHTS ANDERS VERMERKT IST.

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 MEHRWERTSTEUER.



NEWS



RÖMERHOF ARBON
RESTAURANT · HOTEL
de charme