

# *Menu Gourmet*

## **Pot-au-Feu**

Bœuf / Truffes / Foie gras / légumes

\*\*\*

## **Terrine de Foie Gras mariné aux épices d'Hiver**

Compote de Pomme et Ananas

\*\*\*

## **Linguine avec Langoustes**

\*\*\*

## **Variation de Bœuf 'Luma'**

Sauce au Vin Rouge / Légumes

\*\*\*

## **Fromages sélectionnées par le Maître Fromager Rolf Beeler**

Pain aux poires moutarde aux figues

\*\*\*

## **Moelleux au Chocolat**

Servit avec sa Glace

A partir de 2 personnes

3 plats – entrée, plat principal, fromage ou dessert - CHF 98

4 plats – 2 entrées, plat principal, fromage ou dessert - CHF 119

5 plats avec fromage ou dessert CHF 136.50

6 plats CHF 152

L'accompagnement de vin est déterminé par les prix de la carte des vins.

# *Entrées*

## Entrées

### **Variation de Foie Gras**

Compote de Pommes et Ananas / Brioche



32.50

### **Tartare de bœuf 'Römerhof' <1567>**

Servie avec du pain de mie toasté & Beurre



28.50 / 39.80

### **Tataki de Thon**

Salade Wakame / Mayonnaise au Wasabi

18.50

### **Carpaccio de Betteraves**

Fromage des Chèvre gratiné / Roquette

16

## Soupes

### **Bisque de Homard Royal**

Rémoulade de Crabes

19

### **Pot-au-Feu avec Truffes**

Bœuf / Foie Gras / Légumes

18.50

### **Velouté de Pommes de Terre et Poireux**

Croûtons



15.50

# *Plats principaux*

## Végétarien

### **Tagliolini Fraîches aux Truffes**

Céleri / Noyer



41

### **Pitivier aux légumes**

Ratatouille / Coulis de Tomates



35

## Poissons

### **Curry de Crevettes géantes**

Lait Coco / Riz / Salsa de Tomates



48.50

### **Filet de Sandre**

Sur Risotto au Champagne

47

### **Poisson du Jour**

Pommes de Terre / Epinard

42

#### **Notre recommandation sans alcool pour accompagner le poisson**

1dl Wild Quitte, Obsthof Retter Steiermark

11

## Viandes

### **Filet de bœuf**

Sauce au Vin Rouges / légumes croquants

+ Complément savoureux : foie gras poêlé



58

+13.50

### **Maigret de Canard de Challans**

Sauce à l'Orange / Knödel

45

### **Foie de Veau au Sauce Madère**

Rösti fait maison / Epinard

44

### **Bœuf Bourguignon**

Servit avec des pâtes fraîches

42.50

#### **Notre recommandation sans alcool pour accompagner la viande**

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

13

# *Fromages et desserts*

## Fromages du chariot

### **Fromages sélectionnés par Rolf Beeler**

moutarde aux figues tessinoises et pain aux poires

Portion petites (3 pièces)	19.50
Portion normale	25

#### **Notre recommandation pour le fromage**

4cl Porto PRESIDENTIAL Colheita 1995 Portugal	14
1dl Well Hirschbirne, Obsthof Retter Steiermark (sans alcool)	9

## Desserts

### **Crêpes Suzette**

Flambée à votre table (à partir 2 personnes)



19.50 p.P.

### **Moelleux au Chocolat**

Glace rafraîchissante 16

+ **Un verre de Red Beard Rum 'Captains Elixir' 2cl 6.- / 4cl 11.-**

### **Flan Caramel**

Chantilly 14.50

### **Dessert du Jour**

### **Pomme de Thurgovie 'Refresh'**

Sorbet rafraîchit avec Eau-de-Vie de pommes de Thurgovie 14

#### **Notre recommandation pour le dessert**

5cl Pineau, Michael Broger, Weinfelden TG	8.50
1dl Well Apfel mit Rose, Obsthof Retter Steiermark (sans alcool)	9.50

# Nouveauté

## Bon Cadeau 'Print@Home'

Commandez un bon d'achat Römerhof directement sur notre site Internet (y compris la personnalisation avec un texte et une image personnels) et faites plaisir à quelqu'un :



## Eau cristallisée

Si vous le souhaitez, nous pouvons vous servir notre eau cristalline VitaJewel au lieu de l'eau minérale Appenzeller pour CHF 6 par carafe. Les magnifiques fioles en pierres précieuses peuvent également faire l'objet d'un excellent cadeau, que vous pouvez acheter chez nous.

## Vous avez prévu une fête prochainement ?

Nos locaux chargés d'histoire offrent le cadre idéal pour un événement familial ou professionnel.

## Instagram

Postez vos expériences du Römerhof sur Instagram avec le hashtag #römerhofarbon. Merci beaucoup.



## Gerald's Signature Dish



## Plat végétarien



Tous nos prix sont en Franc suisse et inclus le TVA.

Sur demande, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients de nos plats qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances.

Tous nos pains et produits de boulangerie proviennent de Suisse - sauf mention contraire.

# *De l'histoire du Römerhof*

Le Römerhof a été construit en 1567 sous le nom de maison « Zur Freiheit » et a un passé mouvementé - de l'école réformée à l'auberge actuelle en passant par un magasin de vêtements. Depuis 1904, il est connu sous le nom de « Römerhof », qui fait probablement référence à l'« Arbor felix » romain. En 1997/98, la maison a été soigneusement restaurée en étroite collaboration avec le service de conservation des monuments historiques. Aujourd'hui, le Römerhof allie charme historique et confort moderne - dans des chambres d'hôtel élégantes et un restaurant qui invite à la gourmandise.

Vous trouverez plus d'informations sur l'histoire de la maison sur notre site Internet



## *Signature Dishes de Gerald*

« Pour moi, la cuisine est un souvenir, une émotion - et un peu d'aventure ».

Les Signature Dishes du chef Gerald Bergue sont plus que de simples plats - ce sont des incontournables culinaires qui ont fait leurs preuves au fil du temps. Certains sont inspirés de son île natale, l'île Maurice, d'autres sont les favoris de nos hôtes. Qu'ils soient épices de manière exotique ou affinés de manière classique, ces plats portent sa signature - cuisinés avec beaucoup de sensibilité, d'expérience et une véritable passion.

## *La Confrérie du Poisson d'Or*



Nous vous servons des plats de poisson qui convainquent, avec l'amour du détail et les exigences de qualité les plus élevées - distingués par la Société de la Table au Poisson d'Or.

Dominique & Gerald Bergue  
Restaurant-Hôtel de charme Römerhof,  
Freiheitsgasse 3, 9320 Arbon  
[www.roemerhof-arbon.ch](http://www.roemerhof-arbon.ch), Tel: +41 (0) 71 447 30 30

