

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

Soupes

Crème de Courge

Huile de Pépins / Curry
+ Brochette de Crevettes



15.50
+6

Pot-au-Feu

Bœuf / Foie Gras / Truffes

18.50

Entrées

Tartare de bœuf 'Römerhof' <1567>

Servie avec du pain de mie toasté & Beurre



28 / 39.80

Variation de Foie Gras

Compote de Pommes et Ananas / Brioche



31

Tataki de Thon

Salade Wakame / Mayonnaise au Wasabi

17.50

Tempura de Camembert de Toggenburg

Carpaccio de Betterave / Bouquet de Salades

15

Plats principaux

Végétarien

Risotto aux Cèpes

Comme Entrées



31
22

Poissons

Filet de Baudroie

Crevettes / Sauce au Curry / Riz Basmati



51

Sandre enrobé de Lard

Risotto

46.50

Filet de Bar de Ligne

Sauce au Vin Blanc / Pommes de Terre

39.50

Notre recommandation sans alcool pour accompagner le poisson

1 dl Wild Quitte, Obsthof Retter Steiermark

11

Viandes

Filet de bœuf

Sauce au Vin Rouges / légumes croquants
+ Complément savoureux : foie gras poêlé



58
+13.50

Côtelette de Veau Sélection Luma (350-400g)

Chimichurri / Frites

72

Poularde de Mais 'Wellington'

Sauce Suprême / Légumes (préparation 30 minutes)

45

Foie de Veau avec Sauce Madeira

Mousseline de Pommes de Terre / Épinard

39.50

Notre recommandation sans alcool pour accompagner la viande

1 dl 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

13.50

Pomme de Thurgovie 'Refresh'

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

14

Notre recommandation pour le dessert

5cl Pineau, Michael Broger, Weinfeld 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 épicés 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-Hotel de charme Römerhof,
Freiheitsgasse 3, 9320 Arbon
www.roemerhof-arbon.ch, Tel: +41 (0) 71 447 30 30

