
LA SAISON A COMMENCÉ POUR LES

Asperges

Velouté d'Asperges

Coquilles St. Jacques | Oona Caviar

24.50 (15.- Sans Coquilles et Caviar)

Salade Printanière

Burrata | Tomates Cerises | Roquette

17.50

Asperges avec Sauce Hollandaise

Pommes de Terre

22.50 (32.50 as main Course)

Crevettes et Saumon mi-cuit

Risotto d'Asperges

52

Filet Mignon de Veau

Sauce Morilles | Asperges

59



Menu Gourmet

Swiss Alpine Saumon & Coquilles St. Jacques

Oona Caviar | Mangue | Radis | Thé aux Baies

Terrine de Foie Gras fait-maison

Compote de Pomme | Brioche

St. Pierre

Sauce Béarnaise aux Corails | épinard

Sorbet rafraichissante

Déclinaison de Veau

Jus | Légumes

Fromages sélectionnées par le Maître Fromager Rolf Beeler

Pain aux poires moutarde aux figues

Mousse du Chocolat aux Liqueur de Tia Maria

A partir de 2 personnes

3 plats – entrée (Saumon), plat principal, fromage ou dessert - CHF 98.50

4 plats – 2 entrées, plat principal, fromage ou dessert - CHF 125

5 plats avec fromage ou dessert CHF 142.50

6 plats CHF 154

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

Entrées

Entrées

Terrine de Foie Gras fait Maison

Compote de Pommes et Ananas / Brioche



32.50

Tartare de bœuf 'Römerhof' <1567> coupé à Main

Toast | Beurre



28.50 / 39.80

Swiss Alpine Saumon & Coquilles St. Jacques

Mangue | Radis | Thé aux Baies

À la demande avec Oona Caviar

23.50

+ 8

Notre recommandation avec les Entrées

1dl Well Hirschbirne, Obsthof Retter Steiermark (sans alcool)

11

Soupes

'Retour des Pêches'

Soupe de Poisson à la Mauricienne



19

Römerhof's Soupe du Jour

Servi avec des Croûtons

15

Plats principaux

Végétarien

Curry de Légumes à la Mauricienne

Riz Jasmin | Coulis de Tomates



36

Poissons

Poisson du Jour

Servit à la Façon du Chef



52

Filet de Sandre

Chorizo Ratatouille | Pistou | Houmous

49.50

Filet de Perches sautée

Beurre Noisette | Pommes de Terre

42

Notre recommandation sans alcool pour accompagner le poisson

1dl Wild Quitte, Obsthof Retter Steiermark

12

Viandes

Filet de bœuf rassi sur l'Os

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



59

+13.50

Carrée d'Agneau Sous Vide

Beurre aux Herbes | Polenta

47

Suprême de Poulet en Fricassée aux Morilles

Mousseline de Pommes de Terre

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)	19.80
Portion normale	25

Notre recommandation pour le fromage

4cl Porto PRESIDENTIAL Colheita 1995 Portugal	14
1dl Well Hirschbirne, Obsthof Retter Steiermark (sans alcool)	11

Desserts

Mille Feuille

Crème à la Vanille | Fraises | Pistaches



19

Mousse du Chocolat Valrhona

Parfumé avec Tia Maria

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

15

Panna Cotta

Coulis aux Baies

14.50

Dessert du Jour

14

Pomme de Thurgovie 'Refresh'

Sorbet rafraichissante | Eau-de-Vie de pommes de Thurgovie

14.50

Notre recommandation pour le dessert

5cl Pineau, Michael Broger, Weinfeld TG	8.50
1dl Well Apfel mit Rose, Obsthof Retter Steiermark (sans alcool)	9.80

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.

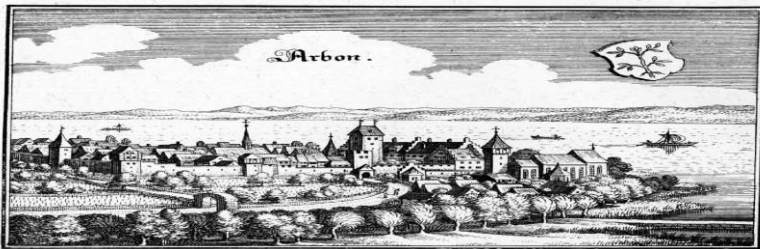
Sur demande, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients de nos plats qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances.

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

