

Menu Gourmet

Un voyage culinaire riche en saveurs raffinées, en produits sélectionnés avec soin et empreint de la touche personnelle de notre cuisine. Accompagné, sur demande, d'un accord mets-vins ou de boissons sans alcool soigneusement sélectionnés.

Tartare de Thon Rouge

Purée de Courge | Sesam

Essence de Champignons de Paris

Viande de Chevreuil

Roulade de Sole

Farce Fine aux Crevettes | Beurre Blanc

Sorbet rafraichissante

Selle de Chevreuil d'Automne

Sauce Chasseur | Légumes

Fromages sélectionnées par notre Maître Fromager Rolf Beeler

Pain aux poires moutarde aux figues

Mousse au Chocolat Gianduja

Parfumé au Vieux Rum de Maurice | Poires pochés au Sirop Bourbon

Römerhof's Menu Gourmet

7 Plats | CHF 154 par Personne

Servit à partir de 2 personnes

Les « Signature Journeys » du Römerhof

Un voyage culinaire à la découverte des origines, du savoir-faire et de l'inspiration.

Maurice – Seychelles: Les Saveurs des Îles

Les saveurs des îles : cuisine créole, épices exotiques et souvenirs de la terre natale du Chef Gerald Bergue.

Salade de Poulpe à la Mauricienne

Confit aux Citrons 26

Soupe de Poisson Créole

Parfumé aux Vieux Cognac 18

Poisson du Jour Grillé à la Créole

Riz Jasmin | Achards de Légumes 52

Curry de Cerf à la Mauricienne

Riz Parfumé | Salsa de Tomates 46

Bananes Flambé

Rum Vieux de l'Île Maurice | Glace à la Vanille 15

Notre recommandation avec les Entrées

1dl Well Hirschbirne, Obsthof Retter Steiermark (sans alcool) 11

« Pour moi, la cuisine, c'est des souvenirs, des émotions... et un peu d'aventure »

– Chef Gerald Bergue

France – L'Art de Vivre

La tradition de la grande cuisine : raffinée, classique, avec une touche de modernité.

Terrine de Foie Gras de Canard

Chutney de Pomme-Ananas | Brioche 32

Roulade de Sole

Farce Fine aux Crevettes | Beurre Blanc | Légumes 52

Ris de Veau

Sauce au Porto | Mousseline de Pomme de Terre | Ail fermenté 28 | 44

Selle de Chevreuil d'Automne

Sauce Chasseur | Spätzli 60

Soufflé Grand Marnier

Glace à la Vanille rafraichissante 18
Préparation minimum 25 minutes

Fromages sélectionnées par Rolf Beeler

Moutarde aux figues tessinoises et pain aux poires 19 | 26

Notre recommandation sans alcool pour accompagner la viande

1dl Wild Kirsche, Wild Edition Sommelier, Obsthof Retter Steiermark 13

Notre cuisine est agrémentée d'une sélection rigoureuse de **vins et de boissons sans alcool**, de l'apéritif au menu, en passant par le fromage et la note sucrée pour finir.

Asie – Le Monde des saveurs

L'art des saveurs – Précision, épices et inspiration moderne.

Sashimi de Thon et Saumon

Sésame Noir | Wakame | Ponzu 26

Soupe Egg Drop <Asia-Style>

Mais | Œuf | Poulet 16

Vivaneau Rouge à la Vapeur

Nouilles Soba | Gingembre 49

Sticky Rice

Mangue | Noix de Coco 15

Notre recommandation sans alcool pour accompagner le poisson

1dl Wild Quitte, Obsthof Retter Steiermark 12

Les Classiques de Römerhof

Nos grands classiques intemporels : des plats familiers qui font la renommée du Römerhof.

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

Toast | Beurre 29 | 42

Civet de Chevreuil

Spätzli | Choux Rouge | Légumes 43

Filet de bœuf rassi sur l'Os

Sauce au Vin Rouge | légumes croquants 60
+ Complément savoureux : foie gras poêlé +14.50

Mousse au Chocolat Gianduja avec Rum Blue Penny

Poires pochés au Sirop Bourbon

Green Journey



Des créations végétariennes pleines de saveurs, de raffinement et d'inspiration internationale.

Panna Cotta aux Courges

Saumon vegan fumé

17

Risotto aux Cèpes

Parmesan | Roquettes

24 | 36

Ravioli fait-maison

Orange | Ricotta

26 | 38

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

Fromages du chariot

Fromages sélectionnés par notre Maître Fromager Rolf Beeler

Moutarde aux figues tessinoises et pain aux poires

Portion petites (3 pièces)

19

Portion normale

26

Notre recommandation pour le fromage

4cl Porto PRESIDENTIAL Colheita 1995 Portugal

14

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

11

Le Monde derrière la Cuisine

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.

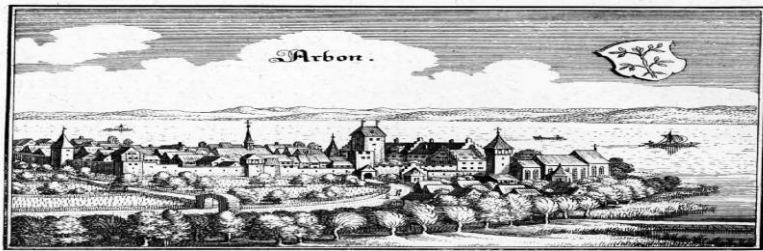
Sur demande, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients de nos plats qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances.

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

