



RÖMERHOF ARBON
RESTAURANT · HOTEL
de charme

Gerald's Gourmetmenü

Alpine Lachs & Thunfisch Tartar

Vom Fluss und See AOC St. Gallen, Weingut Höcklistein (CH)

Alkoholfrei: Cypher Blanc (Cuvée) Domaine de Brau, Occitanie FR

Spargel Cappuccino / Croûtons / Wachtelbrust

Vallobera Caudalia Rioja DOCa, Bodega Vallobera

Alkoholfrei: Wild Quitte, Obsthof Retter Steiermark

Duo der Gänseleber / Rhabarber Kompott

Rhabarber Kompott

Amant Blanco, Amant, DO Empordà, Clos d'Agon (ES)

Alkoholfrei: Wild Kirsche, Obsthof Retter Steiermark

Kalbsfilet Mignon mit Kalbjus

Morcheln & Spargeln

Pinot Noir G3 AOC St. Gallen, tobias wein.gut

Alkoholfrei: 37 Grad Pinot Noir Alkoholfrei, Jörg Geiger (DE)

3 Sorten Käse ausgesucht von Rolf Beeler

Valfado, Cave Biber Salgesch (CH)

Alkoholfrei: Well Hirschbirne, Obsthof Retter Steiermark

Schokoladen Variation

Dolce Vita Weiss, Weingut Lenz, Uesslingen TG

Alkoholfrei: Well Apfel mit Rose

Ab 2 Personen

3 Gänge – Vorspeise, Hauptgang, Käse oder Dessert - CHF 94.50
4 Gänge – 2 Vorspeisen, Hauptgang, Käse oder Dessert - CHF 118
5 Gänge mit Käse oder Dessert CHF 134
6 Gänge CHF 149

Vorspeisen

Suppen

Rindsconsommé 'Römerhof'

Mit Sherry verfeinert

16.50

Spargel Cappuccino

Bärlauch / Croûtons



14.50

Vorspeisen

Römerhof's Rindstartar <1567>

Serviert mit Toast & Butter



28 / 39.50

Mauritanischer Oktopussalat

Kartoffeln / Peperoni / Chili / Koriander



25.50

'Asperge Parfaite'



Spargeln / Ei im Parmesanmantel / Kartoffeln / Hollandaise

16.50

+ Graved Lachs

+9

+ Roastbeef

+8.40

Gemischter Salat



Hausdressing

15.50

Unsere alkoholfreie Empfehlung zu Vorspeisen

1dl Well Hirschbirne, Obsthof Retter Steiermark

9.50

Hauptgänge

Vegi

Linguini mit Spargeln



Dattel-Tomaten / Sommertrüffel / Rucola

35.50

Fisch

Gebratenes Zanderfilet

Spargeln / Morcheln / Salzkartoffeln / Tomaten

48

Frischer Fang des Tages

Zubereitet nach Art des Chefs



42.50

Unsere alkoholfreie Empfehlung zu Fisch & Meeresfrüchten

1dl Wild Quitte, Obsthof Retter Steiermark

11

Fleisch

Prime Rindsfilet am Knochen gereift

Rotweinsauce / knackiges Gemüse

+ gebratene Gänseleber



58

+13.50

Zürcher Geschnetzeltes mit Leberli

Knusprige Rösti

47

Chicken & Prawn Curry

Jasminreis / Tomatensalsa

46

Unsere alkoholfreie Empfehlung zum Fleisch

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

13

Käse & Dessert

Käse vom Käsewagen

Käse ausgesucht von Rolf Beeler

Tessiner Feigensenf / getrocknete Früchte / Birnenbrot

Kleine Portion (3 Stück)

19.50

Normale Portion

25

Unsere Empfehlung zum Käse

4cl Porto PRESIDENTIAL Colheita 1995 Portugal

14

1dl Well Hirschbirne, Obsthof Retter Steiermark (ohne Alkohol)

9.50

Desserts

Schokoladen Variation



Moelleux & Glacé

17

+ ein feines Glas Red Beard Rum 'Captains' Elixir' 2cl +6.-/ 4cl +11

Apfel Tarte Tatin

Feines Glacé

15.50

Panna Cotta

Rhabarber-Erdbeer-Kompott

14

Römerhof's Tagesdessert

13.50

Thurgados 'Refresh'

Erfrischendes Sorbet mit einem Schuss Thurgados

13.50

Unsere Empfehlung zum Dessert... oder einfach so!

1dl Dolce Vita Weiss, Weingut Lenz, Uesslingen TG

11.50

1dl Well Apfel mit Rose, Obsthof Retter Steiermark (ohne Alkohol)

9.50

Neuigkeiten

Culinary Events

- Jassturnier mit SC Brühl, 30. April
- Muttertagsmenü: 11. Mai
- Argentina meets Arbon: 27. Juni
- Wine & Dine mit Roman Rutishauser: 7. November

Kristallwasser

Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch anstelle von Appenzeller Mineralwasser unser exklusives Kristallwasser von VitaJewel für CHF 6 pro Karaffe. Die wunderschönen Edelstein-Phiolen eignen sich übrigens auch hervorragend als besonderes Geschenk und sind direkt bei uns erhältlich

Herkunftsbezeichnung von unserem Fleisch & Fisch

Rind: Australien, CH

Poulet, Kalb, Lachs: CH

Thunfisch: Westlicher Pazifischer Ozean

Oktopus: Spanien / Portugal

Zander: CH & Europa

Prawns: Vietnam

Geräucherte Ente, Gänseleber: FR

Gerald's Signature Dish



Vegetarische Gerichte



Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz - sofern nichts anders vermerkt ist.

Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken und sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.



Gault & Millau



Aus der Geschichte des Hauses

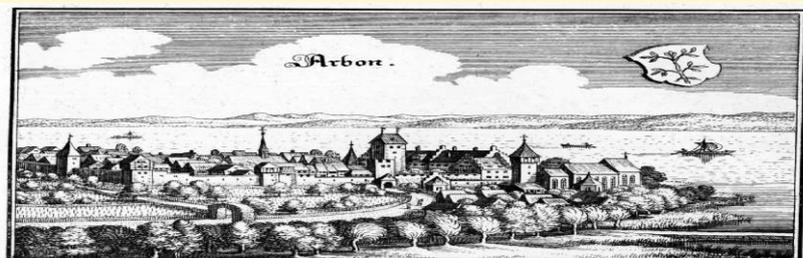
Im Jahre 1567 als Haus ‚Zur Freiheit‘ erbaut, erinnert der Name nach der Umbenennung anfangs des 20. Jahrhunderts in ‚Römerhof‘ wohl an das römische ‚Arbor felix‘.

Das Haus wurde ab 1736 von der Gemeinde als reformiertes Schulhaus zur Verfügung gestellt, ab 1834 beherbergte es ebenfalls die Sekundarschule. Gegen Ende des 18. Jahrhunderts blühte in Arbon der Leinwandhandel. Dadurch entstand Wohlstand, welcher 1781 den Umbau beziehungsweise 1784 den Einbezug der Stadtmauer und des Eckturms in das Haus ‚Zur Freiheit‘ gestattete. Der industrielle Aufschwung und die damit verbundene Bevölkerungszunahme bis 1870 bewirkte eine immer bedrückendere Raumnot und schlussendlich die Errichtung des Promenadenschulhauses. 1872 wurde das Haus ‚Zur Freiheit‘ an Privat veräussert und darin ein Kleidergeschäft betrieben, bevor 1904 wiederum ein neuer Käufer die Wirtschaft zum ‚Römerhof‘ eröffnete.

Um die beiden Stadttore Arbons in besseren Verteidigungszustand zu setzen, wurden die Arboner 1798 von der thurgauischen Regierung ermächtigt, aus dem Kloster Fisingen zwei Kanonen zu holen. Später bekamen sie den heutigen Standort.

1920 erwarb die Bürgergemeinde den ‚Römerhof‘ und errichtete darin das Historische Museum und die Bürgerbibliothek. 1935 und 1968 erfolgten umfassende Renovationen und die Anpassung des Wirtshauses an die damaligen Verhältnisse.

In enger Zusammenarbeit mit der Denkmalpflege erfuhr der «Römerhof» 1997/98 eine sorgfältige Restaurierung, bei welcher insbesondere die substantiell wertvollen Bauteile in ihrer ursprünglichen Form belassen wurden. Über dem modernisierten Restaurant befinden sich heute stilgerechte, zeitgemässe Hotelzimmer. Die Gäste sind herzlich eingeladen, im ‚Römerhof‘ alle Annehmlichkeiten eines modernen Gasthauses zu geniessen und sich wohl zu fühlen!



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

