



Herbst-Empfehlungen

APERITIF

Herbst-Bellini

Hausgemachtes Birnen-Ingwerpüree mit Champagner
16.50

SUPPE

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernen & Croûtons
15.50

VORSPEISEN

Herbstsalat mit Waldpilzen und Kürbiskernen
16

Hausgemachte Wildpastete mit Salatbouquet
21.50

Steinpilz Risotto

19 / 29

HAUPTGÄNGE

Rosa Rehrücken mit Wildsauce & klassischer Garnitur
59 pro Person (ab 2 Personen)

Rehpfeffer mit Spätzli, Rosenkohl & Birne
39.50

Linguini mit Wild-Geschnetzeltem an Rahmsauce
38

Mauritanisches Hirschcurry mit Reis & Tomatensalsa
41.50

DESSERTS

Coupe Nesselrode
12.50



RÖMERHOF ARBON
RESTAURANT · HOTEL
de charme

Gerald's Gourmetmenü

Entenleberterrine

Ananas-Apfel-Kompott / Brioche
Viognier Les Pyramides AOC Valais

Crème St. Hubert / Crevetten-Krabben-Tartar

Amic Rosé, Clos d'Agon (ES)

Wolfsbarschfilet

Selleriepüree / Spinat
My Time Bianco del Friuli DOC, Weingut Scarbiolo (Friaul)

Kalbsfilet Mignon

Jus / Gemüse
Lettres de Noblesse St. Saphorin, H. Badoux

3 Sorten Käse ausgesucht von Rolf Beeler

Birnenbrot / Feigensenf
Valfado, Cave Biber Salgesch (CH)

Mille-Feuille

Mascarpone-Vanille-Crème
Ratafia Chardonnay AC, Vilmart & Cie, Champagne FR

Ab 2 Personen

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

Die Weinbegleitung richtet sich nach den Preisen im Offenausschank.

Vorspeisen

Suppen

Aus der traditionellen französischen Küche:

Kalbskopfsuppe mit würziger Sauce Gribiche 14.50

Kürbiscrèmesuppe verfeinert mit Curry

Knusprige Croûtons und geröstete Kürbiskerne 15.50



Vorspeisen

Römerhof's Rindstartar <1567>

Serviert mit Buttersoast



28 / 39.50

Hausgemachte Wildpastete

Gewürzt mit Pistazien, Nüssen & Pilzen / Kleines Salatbouquet 21.50

Knackiger Herbstsalat

Garniert mit Waldpilzen und Kürbiskernen 16



Thunfisch-Lachstartar

Tomatencoulis / Avocado 23.50

Unsere alkoholfreie Empfehlung zu Vorspeisen

1dl Well Hirschbirne, Obsthof Retter Steiermark

8.50

Hauptgänge

Vegi

Steinpilz Risotto

Verfeinert mit Straccatiella di Bufala & frischem Rucola

19 / 29

Kürbis-Scherennudeln

Salbei / Knoblauch / Sprossen & Chili

33

Fisch

Sautierte Eglifilets

Zitronenbutter / Salzkartoffeln

43.50

Seezunge 'Meunière'

Beilage nach Wunsch

49

Frischer Fang des Tages

Nach Art des Chefs

39.50

Unsere alkoholfreie Empfehlung zu Fisch & Meeresfrüchten	
---	--

1dl Wild Quitte Jahrgang 2016, Obsthof Retter Steiermark	
--	--

	11
--	----

Fleisch

Swiss Classic RIB EYE Steak dry aged 300g

Chimichurri & Kartoffelgratin

74

Prime Rindsfilet am Knochen gereift

Hausgemachte Périgordsauce / knackiges Gemüse

57

+ gebratene Entenleber

+12

Chef's Curry der Woche

Jasminreis / Tomatensalsa / Rote Linsen 'Corail'

41.50

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

9.80

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

9

Desserts

Thurgados 'Refresh'

Erfrischendes Sorbet mit einem Schuss Thurgados

13.50

Kokos Caramelköpfl

Chantilly

12.50

Hausgemachtes Mille-Feuille

Mascarpone-Vanille-Crème



16.50

Amaretto Soufflé

Joghurtglacé

18

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

25 Minuten Zubereitungszeit

Tagesdessert

14

Unsere Empfehlung zum Dessert... oder einfach so!

5cl Ratafia Chardonnay AC, Vilmart & Cie, Champagne FR

11

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

9

Neuigkeiten

Culinary Events

- Martinsgansmenü: 5. Bis 9. November
- Winzerfondue: November bis Februar
- Advents-Champagner-Lunch (Datum folgt)
- Weihnachtsmenü: 24. Dezember
- Silvestermenü: 31. Dezember

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

Egli, Kalb: CH

Rind: Australien, Irland, CH

Reh, Hirsch: CH, AT & DE

Entenleber: FR

Seezunge: NL, FR

Lachs: CH & Norwegen

Thunfisch: Sri Lanka & Philippinen

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 Preise verstehen sich in Schweizerfranken und sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

English Menu



English Menu

Menu Français



Menu français



Aus der Geschichte des Hauses

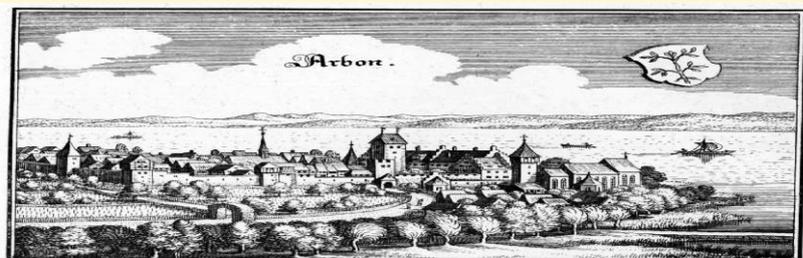
Im Jahre 1567 als Haus ‚Zur Freiheit‘ erbaut, erinnert der Name nach der Umbenennung anfangs des 20. Jahrhunderts in ‚Römerhof‘ wohl an das römische ‚Arbor felix‘.

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

