



# Recommandation d'Automne

## APERITIF

Herbst-Bellini

Purée de poire-gingembre fait-maison et Champagne

16.50

## SOUPE

Velouté de Potiron / Croûtons de mie de pain

15.50

## ENTRÉES

Salade d'Automne avec Champignons des bois  
et Graines de Courges

16.50

Pâté de Gibier fait maison / saladine

21.50

Risotto aux Cèpes des bois

19 / 29

## PLATS PRINCIPAUX

Selle de chevreuil avec Garniture de Gibier

59 (à partir 2 personnes)

Civet de Chevreuil avec Spätzli & Chou de Bruxelles

39.50

Émincé de Gibier à la Crème / Linguini

38

Curry de Cerf à la Mauricienne avec du Riz Jasmin

43.50

## DESSERT

Coupe Nesselrode

12.50

# Menu Gourmet

## Terrine de Foie Gras

Compote de Pommes et Ananas / Brioche

Viognier Les Pyramides AOC Valais

**Sans alcool: Wild Traube, Obsthof Retter Steiermark**

\*\*\*

## Crème St. Hubert / Tartare de Crevettes et Chair de Crabes

Amic Rosé, Clos d'Agon (ES)

**Sans alcool: Cypher Blanc (Cuvée) Domaine de Brau, Occitanie FR**

\*\*\*

## Loup de Mer

Purée de Céleri / Epinard

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

**Sans alcool: Wild Quitte, Obsthof Retter Steiermark**

\*\*\*

## Filet Mignon de Veau

Jus de Cuisson / Légumes du Jour

Lettres de Noblesse St. Saphorin, H. Badoux

**Sans alcool: Wild Traube Jahrgang 2018, Obsthof Retter Steiermark**

\*\*\*

## Fromages sélectionnées par le Maître Fromager Rolf Beeler

Pain aux poires moutarde aux figes

Valfado, Cave Biber Salgesch (CH)

**Sans alcool: Well Hirschbirne, Obsthof Retter Steiermark**

\*\*\*

## Mille-Feuille

Crème Légère à la Vanille

Ratafia Chardonnay AC, Vilmart & Cie, Champagne FR

**Sans alcool: Well Apfel mit Rose**

A partir de 2 personnes

3 plats – entrée, plat principal, fromage ou dessert - CHF 94.50

4 plats – entrée, entre-deux, plat principal, fromage ou dessert - CHF 118

5 plats avec fromage ou dessert CHF 134

6 plats CHF 149

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

# Entrées

## Soupes

### Soupe de Tête de Veau

Sauce Gribiche

14.50

### Velouté de Potiron avec Curry



Croûtons et Graines de Courges

15.50

## Entrées

### Tartare de bœuf 'Römerhof' <1567>

Toast / bouquet de salade



28 / 39.50

### Pâté de Gibier fait-maison

Pistaches, noix et champignons / Saladines

21.50

### Salade d'Automne



Champignons des bois / Graines de Courges

16.50

### Tartare de Thon et Saumon

Coulis de Tomates / Avocat

23.50

# Plats principaux

## Végétarien

<b>Risotto aux Cèpes</b> 	19 / 29
Stracciatella di Bufala et Roquettes	
<b>Pâtes de Courges coupé aux Ciseaux</b> 	33
Sauge / Ail / Pousses / Chili	

## Poissons

<b>Filet de perches sautées avec Beurre Citron</b>	43.50
Pommes de terre vapeur	
<b>Sole 'Meunière' Entière</b>	49
Garniture au choix	
<b>Poisson du Jour en plat</b>	39.50
A la façon du Chef	

<b>Notre recommandation sans alcool pour accompagner le poisson</b>	11
1dl Wild Quitte Jahrgang 2016, Obsthof Retter Steiermark	

## Viandes

<b>Entrecôte Parisienne rassi 300g</b>	74
Chimichuri et gratin de pommes de terre	
<b>Filet de bœuf</b>	57
Sauce au Vin rouge / légumes croquants	
+ Complément savoureux : foie gras poêlé	+12
<b>La Marmite de Curry du Chef</b>	41.50
Riz Jasmin / Salsa de Tomates / Lentilles Corail	

<b>Notre recommandation sans alcool pour accompagner la viande</b>	13
1dl Wild Kirsche, Jg. 2017, Wild Edition Sommelier, Obsthof Retter Steiermark	

# 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	9.80
1dl Well Hirschbirne, Obsthof Retter Steiermark (sans alcohol)	9

## Desserts

### Thurgados 'Refresh'

Sorbet rafraichit avec Thurgados*	13.50
-----------------------------------	-------

\*(eau-de-vie noble de pommes de Thurgovie)

### Flan Caramel avec lait au Coco

Chantilly	12.50
-----------	-------

### Mille-Feuilles fait maison

Mascarpone à la Vanille	16.50
-------------------------	-------



### Soufflé parfumé avec Amaretto

Glace au yaourt	18
-----------------	----

+ Un verre de Red Beard Rum 'Captains Elixir' 2cl 6.- / 4cl 11.-

**Durée de préparation 25 minutes**

<b>Dessert du Jour</b>	<b>14</b>
------------------------	-----------

#### Notre recommandation pour le dessert

5cl Ratafia Chardonnay AC, Vilmart & Cie, Champagne FR	11
1dl Well Apfel mit Rose, Obsthof Retter Steiermark (sans alcohol)	9

# 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

Construit en 1567 connu sous le nom de Maison de la liberté', elle fut renommée au début du 20e siècle ,Römerhof' faisant illusion au Romain ,Arbor Felix'.

Après deux siècles en 1736 la maison était transformée comme une école réformée (évangéliste) par la commune, 1834 il hébergeait aussi l'école secondaire.

Vers la fin du 18e siècle le commerce de la toile de fond fleurissait et c'était la prospérité. Suite à ceci ,Römerhof' était rénové en 1781 et aussi gardait une bonne partie du mur de la Maison de liberté comme bon histoire et preuve.

Le démarrage industriel et l'augmentation de la population en 1879 produisaient une pénurie éprouvante de place et finalement la construction de l'école de promenade.

En 1872 la maison ,de la liberté' était vendu à des personnes privées qui opéraient un magasin de vêtements avant qu'en 1904 en revanche un nouveau acheteur inaugurerait l'auberge ,Römerhof'

Pour donner une meilleure protection autour des murs, les Arbonais étaient autorisés en 1798 par le gouvernement Thurgovien de retirer deux canons du monastère de Fischingen qui eut refuge sur le site actuel... la Terrasse du Römerhof.

En 2013, Dominique et Gerald Bergue gérants du lieu ont le grand plaisir de vous accueillir et vous faire découvrir les mille facettes culinaires et son hôtellerie de Charme.

En 1920 la commune des bourgeois achetait le ,Römerhof' et construisait à l'intérieur le musée historique et la bibliothèque des bourgeois. En 1935 et 1968 des rénovations vastes s'effectuaient et l'ajustement de l'auberge et la proportion d'antan.

En coopération avec l'entretien des monuments le ,Römerhof' recevait une restauration soignée, dans laquelle les composants précieux étaient laissés dans la forme initiale. Aujourd'hui au-dessus du restaurant modernisé se trouvent des chambres de style et charmants. Les invités sont bienvenus cordialement de se joindre d'un agrément d'un hôtel charmant et de se sentir à l'aise.



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

