

# Menu Gourmet

## **Consommé de Bœuf 'Surf & Turf'**

Coquilles St. Jacques

Aagne Sauvignon Blanc AOC Schaffhausen

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

\*\*\*

## **Suprême de Pigeon / Foie Gras / Lentilles du Puy**

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

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

\*\*\*

## **Filet de Cabillaud sur Risotto**

Skoff Original Weissburgunder – Grassnitzberg

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

\*\*\*

## **Variation de Bœuf & Porc**

Sauce au Vin Rouge

La Bollina Cletus Toscana IGT

**Alkoholfrei: Wild Kirsche, 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**

\*\*\*

## **Moelleux au Chocolat**

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 – 2 entrées, 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

### Potage Garbure



Croûtons

16

### Consommé de Bœuf 'Surf & Turf'

Coquilles St. Jacques

22

### Soupe de Poisson à la Créole

Flambée au Cognac

21

## Entrées

### Tartare de bœuf 'Römerhof' <1567>

Toast / bouquet de salade



28 / 39.50

### Salade Mixte

Castelfrancho / Chicorée / Lardons / Œuf p

16.50

### Variation de Foie Gras

Sauce au Porto / Brioche

29

### Salade de Pieuvres à la Mauricienne

Pommes de terre / Poivrons / Chili / Coriandre

24.50

# Plats principaux

## Végétarien

### Raviolis maison



Farcis au céleri et à la ricotta / œuf onsen

35

## Poissons

### Flet de Perches sautées

Beurre au Citron / Pommes de terre vapeur

46

### Poisson du Jour en plat

A la façon du Chef



42.50

#### Notre recommandation sans alcool pour accompagner le poisson

1dl Wild Quitte, Obsthof Retter Steiermark

11

## Viandes

### Filet de bœuf

Sauce Périgord / légumes croquants  
+ Complément savoureux : foie gras poêlé



57

+13.50

### Filet Mignon de Porc à la Bière

Mousseline de Pommes de terre / Champignons sautés

38.90

### Curry de Poulet et Crevettes

Riz Jasmin / Salsa de Tomates

46

#### 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)	19.50
Portion normale	25

#### Notre recommandation pour le fromage

4cl Porto PRESIDENTIAL Colheita 1995 Portugal	14
1dl Well Hirschbirne, Obsthof Retter Steiermark (sans alcool)	9

## Desserts

### Thurgados 'Refresh'

Sorbet rafraichit avec Thurgados\* 13.50

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

### Mille-Feuilles fait maison

Mascarpone à la Vanille / Pistaches



16.50

### Moelleux au chocolat

Glace Artisanal

15.50

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

### Dessert du Jour

14

### Baba au Rhum

Crème Légère au Chantilly

14.50

#### Notre recommandation pour le dessert

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

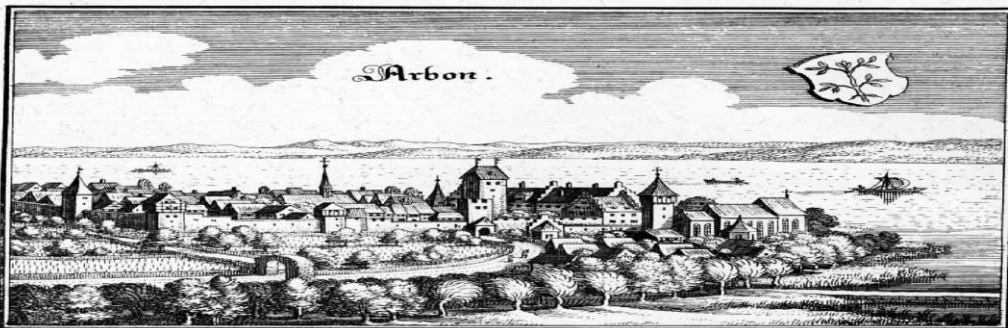
En 1872 la maison ,de la liberté' était vendu à des personnes privées qui opéraient un magasin de vêtements avant qu'en 1904 en revanche un nouveau acheteur inaugurerait l'auberge ,Römerhof'

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 réfugié 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 sejour 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

