



RÖMERHOF ARBON
RESTAURANT · HOTEL
de charme

Gerald's Gourmetmenü

Hummerbisque Royal

Flambiert mit altem Cognac
Quarteto Biowein, Weingut Roland Lenz (Uesslingen, CH)

Gebratene Gänseleber

Entenbrust / Belugalinsen / Brioche
Porto PRESIDENTIAL Colheita 1995 Portugal

Filet vom Steinbutt

Kürbis Risotto
Riesling Knewitz Gutswein (DE)

Erfrischendes Sorbet

Kalbs Filet Mignon

Kalbsjus / Gemüse
Sinfonie Spätlese, Roman Rutishauser, Thal (CH)

3 Sorten Käse ausgesucht von Rolf Beeler

Birnenbrot / Feigensenf
Valfado, Cave Biber Salgesch (CH)

Moelleux au chocolat

Dolc de Sa Vall, Miguel Gelabert, Mallorca ES

Ab 2 Personen

3 Gänge CHF 91
4 Gänge CHF 112

5 bis 6 Gänge CHF 131 (Weinbegleitung bei 6 Gängen CHF 51)

Vorspeisen

Suppen

Hummerbisque Royal flambiert mit Cognac

Krabbenartar / Croûtons / Kaviar 25.50

Tagessuppe (vegetarisch)

Croûtons 12.50

Vorspeisen

Thunfisch Carpaccio mit Spicy Mango Asia Salat

Grillierter Garnelenspiess 19.50

Entenleberterrine mariniert in Rotwein

Feigen / Ente / Portweinsauce / hausgemachtes Brioche 29.50

Unsere Empfehlung zur Gänseleber

1dl Dolc Sa Vall, Miguel Gelabert (Mallorca), 11

1dl Wild Traube Jahrgang 2018, Obsthof Retter Steiermark (ohne Alkohol) 12

Nüsslisalat

Ei / Speck / Croûtons 14

Römerhof's Rindstartar von Hand geschnitten

Buttertoast / Salatbouquet 24.50

Mauritanischer Oktopussalat

Tomaten / Koriander / Safran / Kurkuma 19.50

Hauptgänge

Fisch

Zanderfilet vom Bodensee 'Kreolische Art'

Jasminreis / Spinat / Linsen-Frikassée

43.50

Rücken vom Kabeljau mit leichter Currysauce

Moringa / Pakchoi / Tomatensalsa

38.50

Gebratenes Seeteufelmédailon

Tintenfisch Risotto mit Crevetten

42.50

Unsere alkoholfreie Empfehlung zu Fisch & Meeresfrüchten

1dl Wild Quitte Jahrgang 2016, Obsthof Retter Steiermark

9.50

Fleisch

Rosa Rehrücken mit Sauce 'Diane'

Hausgemachte Spätzli / Rotkraut (ab 2 Personen)

57p.P.

Zartes Rindsfilet mit Sauce Bordelaise

Kartoffelmoussline / Saisongemüse

58

Wildgeschnetzeltes mit feiner Cognac-Rahmsauce

Frische Linguini

46

Gerald's Favourite Chicken & Prawn Curry

Jasminreis / Tomatensalsa

48

Unsere alkoholfreie Empfehlung zum Fleisch

1dl Wild Kirsche, Jg. 2017, Wild Edition Sommelier, Obsthof Retter Steiermark

12

Vegi

Mauritanisches Gemüsecurry

Etouffé de Brèdes / Jasminreis / Tomatensalsa

35

'Creole Connection'

Samosa / Falafel / Gemüse-Beignet / Hummus / Bohnen-Frikassée

33

Käse & Dessert

Käse vom Käsewagen

Käse ausgesucht von Rolf Beeler

Tessiner Feigensenf / Nüsse / getrocknete Früchte / Birnenbrot

Kleine Portion (3 Stück) 18

Normale Portion (ab 5 Stück) 24

Unsere Empfehlung zum Käse

4cl Porto PRESIDENTIAL Colheita 1995 Portugal 9

1dl Well Hirschbirne, Obsthof Retter Steiermark (ohne Alkohol) 7

Desserts

Crêpes Suzette am Tisch flambiert

Vanilleglacé (ab 2 Personen) 16 p.P.

Quark Soufflé

Marroniglacé (ca. 30 Minuten Zubereitungszeit) 16

Hausgemachtes Mille-Feuille

Leichte Vanillecrème / Pistazien 15

Rotweibirne mit süßen Gewürzen

14

Flambierte Bananen

Karamelsauce 12.50

Unsere Empfehlung zum Dessert... oder einfach so!

1dl Dolc Sa Vall, Miguel Gelabert (Mallorca), 11

1dl Well Apfel mit Rose, Obsthof Retter Steiermark (ohne Alkohol) 7

Neuigkeiten

Mauritanische Tavolata

Wir bringen Ihnen die Sonne des Südens näher! Gerald Bergue nimmt Sie mit auf eine Reise voller neuer Entdeckungen und führt Sie ein in die Welt der exotischen Gewürze. Erleben Sie die bunte, geschmacksvolle Küche dieser tropischen Insel im Indischen Ozean und geniessen Sie in geselliger Atmosphäre eine abwechslungsreiche Tavolata.

Auf Vorbestellung ab 4 Personen mind. 48 Stunden im Voraus.

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

Kristallwasser

Auf Wunsch servieren wir Ihnen anstatt Appenzeller Mineralwasser gerne unser Kristallwasser von VitaJewel für CHF 5 pro Karaffe. Die wunderschönen Edelstein-phiolen eignen sich übrigens auch als ein tolles Geschenk, erwerbbar über uns.

Haben Sie demnächst eine Feier geplant?

Unsere geschichtsträchtigen Räumlichkeiten bieten den idealen Rahmen für ein gelungenen Familien- oder Firmenanlass.



Herkunftsbezeichnung von unserem Fleisch & Fisch

Hummer: FR, Kanada, USA
Thunfisch: Philippinen, Spanien
Steinbutt, Seeteufel, Kabeljau, Entenleber: FR
Kalb, Poulet: CH
Zander: Schweiz, Holland
Reh: Österreich
Rind: CH, Australien
Oktopus: Portugal, Marokko, Spanien
Krabbe: Holland, Thailand

Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken und sind inklusive Mehrwertsteuer.



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

