



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

### Rotweinbirne 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 Edelsteinphiolen 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

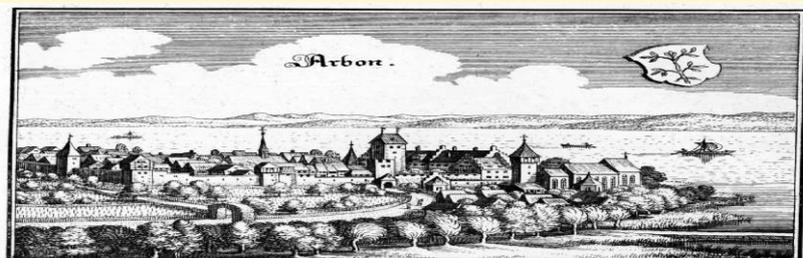
Im Jahre 1567 als Haus ‚Zur Freiheit‘ erbaut, erinnert der Name nach der Umbenennung anfangs des 20. Jahrhunderts in ‚Römerhof‘ wohl an das römische ‚Arbor felix‘.

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](http://www.roemerhof-arbon.ch), Tel: +41 (0) 71 447 30 30

