



RÖMERHOF ARBON
RESTAURANT · HOTEL
de charme

VORSPEISEN

Tomatensalat mit Burrata / Basilikumpesto / Pinienkerne / Rucola
Salade de tomates / Burrata / Pistou de basil / pignons de pin / Roquettes
16.50

Gebratene Gänseleber mit Portweinsauce / Ananas-Mango-Chutney / Brioche
Foie gras / Chutney de mange-ananas / brioche
29.50

Hummerbisque Royal / Kaffirlimetten / Krabbenremoulade
Bisque de Homard Royal / Combava / remoulade de Crabes
21.50

Von Hand geschnittenes Zebutartar von Urs Gmür mit Salatbouquet & Buttertoast
Tartare de Zebu de Urs Gmür coupé à main, saladine de jeunes pousses / pain toasté
29.50 / 41

Salat Römerhof mit Speck und Croûtons / Hausdressing verfeinert mit Quitten & Mango-Essig
Salade Römerhof avec lards et crôtons / Vinaigrette aux Coings et Mangues
15

Rosa Vitello Tonnato ‚Römerhof‘
18.50

HAUPTGÄNGE

Gebratenes Saiblingfilet mit Wok-Gemüse
Filet d'ombre chevalier, légumes de Wok avec sa sauce asiatique
36.50

Zanderfilet vom Bodensee / Ratatouille / Pesto
Filet de Sandre du lac avec Ratatouille / pistou
41

Gerald's Famous Chicken & Prawn Curry / Jasminreis / Tomatensalsa
Curry de Poulet et Crevettes / riz Jasmin / salsa de tomates
46

Zartes Rindsfilet mit Barolosauce / knackiges Gemüse
Filet de Bœuf avec sauce de Barolo / légumes craquantes
56.50

Rehrücken mit Wildsauce / Spätzli / Saisongemüse
Selle de Chevreuil / Spätzli / légumes de saison
51

Scampi mit gebratenem Steinbutt auf sämigem Kräuter Risotto
Variation de Scampi et turbot, risotto aux herbes
48.50



RESTAURANT-HOTEL DE CHARME RÖMERHOF

Freiheitsgasse 3 • 9320 Arbon
Tel. 071 447 30 30 • Fax 071 447 30 31
info@roemerhof-arbon.ch • www.roemerhof-arbon.ch



RÖMERHOF ARBON
RESTAURANT · HOTEL
de charme

GERALD'S GOURMETMENÜ

Gebratene Gänseleber / frische Erbsen / Taubenbrüstchen
Foie gras poêlé / pois verts / suprême de pigeon

Gerald's Hummerbisque flambiert mit Cognac / Carabineros Tartar
Bisque de Homard flambée avec Cognac / tartare de Carabineros

Steinbutt auf sämigem Kräuter Risotto
Turbot sur un risotto crémeux aux herbes

Rosa Kalbsfilet mit Morchelsauce / knackiges Gemüse
Filet de Veau avec sauce aux Morilles / légumes de saison

3 Sorten Käse ausgesucht von Rolf Beeler / Birnenbrot / Chutney / Trüffelhonig
Petite assiette de Fromages du Maître fromager Rolf Beeler

Hausgemachtes Mille-Feuille mit Thurgauer Beeren
Mille-feuille avec Baies de Thurgovie

5 bis 6 Gänge zu CHF 129 / 4 Gänge zu CHF 109 / 3 Gänge zu CHF 89

KÄSE & DESSERTS

Käse ausgesucht von Rolf Beeler mit Chutney / Trüffelhonig / Birnenbrot
Fromages du Maître fromager Rolf Beeler / miel aux truffes / Chutney

***drei Stück CHF 18 / grosse Portion 24 ***

Moelleux au chocolat

15

Marinierte Thurgauer Erdbeeren mit Minze / Joghurtglacé
Fraises mariné de région à la menthe chocolat / glace au yaourt

14

New York Cheesecake mit rotem Beerencoulis
Gâteau fromage blanc avec son coulis de baies rouges

13

Hausgemachtes Mille-Feuille mit Thurgauer Beeren
Mille-feuille maison / Baies de Thurgovie / crème légère

15

Caramelköpfler mit Chantilly
Crème Caramel au Chantilly

11.50



RESTAURANT-HOTEL DE CHARME RÖMERHOF

Freiheitsgasse 3 • 9320 Arbon
Tel. 071 447 30 30 • Fax 071 447 30 31
info@roemerhof-arbon.ch • www.roemerhof-arbon.ch