

Menu Gourmet

Tartare de thon / rémoulade de crabe avec céleri et pommes

Weissburgunder Südtirol DOC, Muri-Gries Klosterkellerei (IT)

Essence 'Surf & Turf'

Crevettes / Wagyu

Stickstoff Cuvée Weiss, VDP Suisse, Wine Stories (CH)

Tranche de canard laqué au miel de forêt

Sauce é l'orange

Viré-Clessé, Chanson Père & Fils, Burgund (FR)

Duo de 'Prime' bœuf

Sauce de Périgord / légumes

Pena Aldera Crianza DOCa, Bodegas Jalon Bio (ES)

Fromages sélectionnés par Maître Fromager Rolf Beeler

Pain aux poires moutarde aux figes

Valfado, Cave Biber Salgesch (CH)

Soufflé aux pistaches avec sa glace

Dolc de Sa Vall, Miguel Gelabert, Mallorca (ES)

3 plats – entrée, plat principal, dessert - CHF 94.50
3 plats – entrée, entre-deux, plat principal - CHF 104.50
4 plats – entrée, soupe, plat principal, dessert - CHF 118
5 plats CHF 134
6 plats avec fromage CHF 149

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

Menu Gourmet Végétarien

Noix gras terrine

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

Soupe au Popcorn avec lait au Coco

Wild Quitte Jahrgang 2016, Obsthof Retter Steiermark

Œuf parfait / crème au Parmesan / pleurotes / truffes

Well Hirschbirne, Obsthof Retter Steiermark

Linguini avec 'Wood smoked Salmon'*

*interprétation de Saumon fumé vegan

Wild Traube Jahrgang 2018, Obsthof Retter Steiermark

Fromages sélectionnées par Maître Fromager Rolf Beeler

Well Hirschbirne, Obsthof Retter Steiermark

Soufflé aux pistaches avec sa glace

Well Apfel mit Rose, Obsthof Retter Steiermark

3 plats – entrée, plat principal, dessert - CHF 71.50
3 plats – entrée, entre-deux, plat principal - CHF 74
4 plats – entrée, soupe, plat principal, dessert - CHF 84
5 plats CHF 102
6 plats avec fromage CHF 116



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

Entrées

Soupes

Soupe au Popcorn



Lait au Coco / croûtons

13

Consommé de Bœuf Royal avec moelle osseuse

Parfumé avec Sherry

16.40

Soupe de poisson Mauricienne

Crevettes / poissons / langoustine

19.60

Entrées

'Noix gras terrine'



Purée de betterave et carottes / Saladines / Brioche

16.50

Terrine de foie gras fait maison avec Vanille

Purée de petit pois / compte de pommes et cannelle / Brioche

31.50

Notre recommandation avec le foie de canard

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

12

1dl Wild Traube Jahrgang 2018, Obsthof Retter Steiermark (sans alcohol)

12

Tartare de Bœuf 'Römerhof' coupé à main

Toast / Saladines

24.50/34.50

Salade de pieuvres à la Mauricienne

Tomates / coriandre / poivrons / pommes de terre / Chili

21.90/32.50

Tartare de thon

Rémoulade de crabes avec céleri et pommes

20.30

Œuf parfait



Crème au Parmesan / pleurotes / purée de raifort / truffes

15.50

Plats principaux

Végétarien

Linguini avec 'Wood smoked Rauchlachs'*

*interprétation de Saumon fumé vegan



32.50

Poissons

Sandre du lac poêlé

Salicorne / blanc de poireau / haricots vert / tomates / champignons 41.50

Curry de Coco de Crevettes & langouste à la coriandre

Riz Jasmin / salsa de tomates 49.50

Filet de Cabillaud

Sauce au Chermoula / risotto é l'ail de l'ours 43.50

Notre recommandation sans alcool pour le poisson et les fruits de mer

1dl Wild Quitte Jahrgang 2016, Obsthof Retter Steiermark 9.70

Viandes

Filet de bœuf rassis sur los

Sauce au vin rouge / légumes 56

Avec foie gras poêlé +10

Jarret d'agneau braisé 18 heures

Jus au romarin / Purée de pommes de terre / épinard / lentils 43.60

Steak de veau avec sauce aux champignons

Frites / légumes 47

Tranche de canard laqué au miel des forêts

Sauce à l'Orange / Pommes rissolées / champignons sautées 28/41

Notre recommandation sans alcool pour accompagner la viande

1dl Wild Kirsche, Jg. 2017, Wild Edition Sommelier, Obsthof Retter Steiermark 12

Fromages et desserts

Fromages du chariot

Fromages sélectionnés par Rolf Beeler

moutarde aux figues tessinoises et pain aux poires

Portion petites (3 pièces)	18.50
Portion normale	24

Notre recommandation pour le fromage

4cl Porto PRESIDENTIAL Colheita 1995 Portugal	9.80
1dl Well Hirschbirne, Obsthof Retter Steiermark (sans alcohol)	7.20

Desserts

Crème Caramel avec lait de Coco

Chantilly	12
-----------	----

Crêpes Suzette flambé à votre table

(à partir 2 personnes)	17.80 p.P.
------------------------	------------

Soufflé aux pistaches

Glacé	17
-------	----

Préparation 25 minutes (faites votre commande avec le plat principal)

'Chocolate landscape'

Mousse au chocolat parfumé au Tia Maria & sa glace	14.50
--	-------

Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar	13.50
--	-------

Notre recommandation pour le dessert

1dl Dolc Sa Vall, Miguel Gelabert (Mallorca),	12
1dl Well Apfel mit Rose, Obsthof Retter Steiermark (sans alcohol)	7.20

Nouveauté

Tavolata mauricienne

Nous vous faisons découvrir le soleil du Sud ! Gerald Bergue vous emmène dans un voyage plein de nouvelles découvertes et vous fait découvrir le monde des épices exotiques. Découvrez la cuisine colorée et pleine de saveurs de cette île tropicale de l'océan Indien et savourez une Tavolata variée dans une atmosphère conviviale.

Sur réservation à partir de 4 personnes, au moins 48 heures à l'avance.

Eau cristallisée

Si vous le souhaitez, nous pouvons vous servir notre eau cristalline VitaJewel au lieu de l'eau minérale Appenzeller pour CHF 5 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.



Plat végétarien

Provenance de notre viande et poisson

Sandre, veau, bœuf, Wagyu : CH

Crevettes : Sri Lanka & Vietnam

Homard: France, USA

Agneau : NZ

Coquilles St. Jacques, Foie Gras: FR

Turbot : France, Espagne

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.

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.

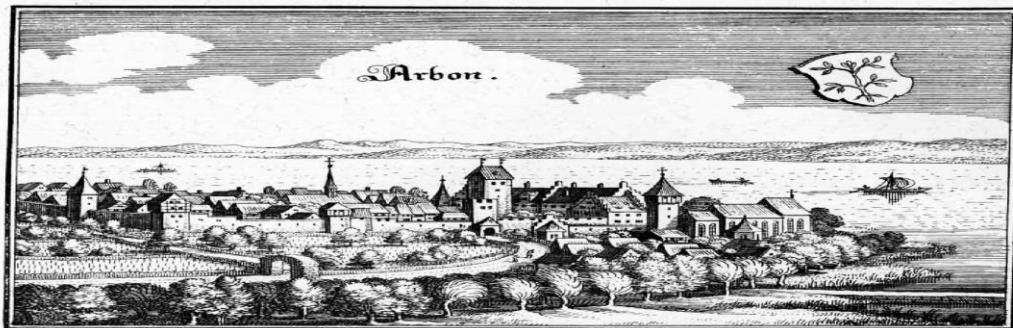
En 1872 la maison ,de la liberté' était vendue à des personnes privées qui opéraient un magasin de vêtements avant qu'en 1904 en revanche un nouveau acheteur inaugurerait l'auberge ,Römerhof'

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, Tel: +41 (0) 71 447 30 30

