

Herzlich willkommen im Restaurant Hotel Uzwil

Erleben Sie herzliche Gastfreundschaft in Kombination mit kreativer, regionaler Küche. Ehrlich, authentisch – als erweitertes zuhause.

Unser Bestreben No. 1: Regionalität

| | |
|-----------------------------|---|
| Gemüse & Früchte | Eigenanbau, Braun Bronschhofen |
| Spargeln | Fahrmaadhof, Bodensee |
| Eier | Biohof Neuhaus Uzwil |
| Fisch | Zellweger Comestibles, Staad |
| Fleisch allgemein | Traitafina (90% Schweizerfleisch), Muttertierhaltung |
| Wasserbüffel | Jan Künzle Schwarzenbach |
| Wild & Fleischspezialitäten | Metzger Näf Mosnang |
| Nährmittel | Saviva |
| Brot & Brötchen | Hausgemacht, Dietsche Wil |

Unser Bestreben No. 2: Reduktion von Foodwaste

Wir verarbeiten möglichst das ganze Produkt. Die meisten Essensabfälle stammen jedoch aus Retouren unserer Gäste. Aus diesem Grund haben wir die Portionengrößen angepasst. Nachschöpfservice ist je nach Gericht garantiert. Auskunft erteilt Ihnen gerne unser Servicepersonal.

Unser Bestreben No. 3: Ressourcenschonung

Das Hotel Uzwil geht mit der Umwelt sorgsam und achtsam um. So wird im ganzen Hotel, wo immer möglich auf Einwegplastik verzichtet und den Energie-, Wasser- und Papierverbrauch auf ein Minimum beschränkt. Modernste Technik unterstützt uns dabei und unsere Gäste entscheiden, wann und wie oft ihre Handtücher gewaschen werden.

Unser Bestreben No. 4: Nein zu Convenience Food

Wo immer möglich bereiten unsere Küchenteams alle Produkte frisch zu. Saisonal & regional.

Welcome to Restaurant Hotel Uzwil

Our kitchen team is treating you to an experience. You are able to select from our uniquely refined dishes. We are trying to choose local, seasonal products wherever possible. In addition, we offer you a large selection of exquisite wines from all over the world.

Salate / Vorspeise

Salads / starters

**Rindscarpaccio mit leichter Parmesan – Limettensauce,
Kräutern und kleinem Salatbouquet** 3, 5, 7, 9 **18**

Beef carpaccio with light parmesan - lime sauce herbs and a small salad bouquet

**Bunter Tomatensalat mit Büffelmozzarella
Basilikumpesto und hausgemachten Brotchips** 1, 3, 5, 7, 9 **16**

*Colourful tomato salad with buffalo mozzarella, basil pesto
and homemade bread crisps*

**Vorspeisen Variation «Hotel Uzwil»
Gebratenes Gemüse, Tomaten-Feta Bruschetta, Melone – Rohschinken,
und Avocado – Mango Salat** 1, 3, 5, 7, 9 **21**

*Variation of roasted vegetables, tomato-feta bruschetta, melon - raw ham
and avocado - mango salad*

**Rindstatar «Hotel Uzwil» mit süss – saurem Gemüsesalat
serviert mit Butter und Toast** 1, 3, 5, 7, 9 **23 | 34**

*Beef tartare "Hotel Uzwil" with sweet and sour vegetable salad
served with butter and toast*

Sommerlicher Blattsalat 1, 5, 6, 9 **11**

Colourful summer leaf salad

Gemischter Saisonsalat 5, 7, 9, 10 **14**

Französisches-, Italienisches- oder Granatapfel Dressing

Mixed seasonal salad

French-, Italian- or pomegranate dressing

**Die Vorspeisen und Suppen sind zum Teil auch vegetarisch und vegan erhältlich.
Unser Serviceteam steht Ihnen bei Fragen zur Verfügung.**

*Some of the starters are also available as vegetarian and vegan dishes.
Our service team is available to answer any questions you may have.*

Suppen

Soups

- Erbsen – Minze Cappuccino mit gebratener Crevette** 4, 5, 7, 9 **14**
Pea and mint cappuccino with fried prawns
- Kräutercremesuppe mit Kräutern aus dem eigenen Garten
serviert mit Randenchips** 3, 5, 7, 9 **11**
Cream of herb soup with herbs from our own garden served with beetroot crisps
- Tagessuppe** 1, 3, 5, 7, 9 **9**
Soup of the day

Vegetarisch und Vegan

Vegetarian and Vegan

- Pad Thai «Hotel Uzwil»** **24**
Gebratene Nudeln mit Gemüse, Ei und asiatischer Sauce 5, 7, 9
Pad Thai "Hotel Uzwil" fried noodles with vegetables, egg and asian sauce
- Ravioli nach Tagesangebot und Saison** 1, 3, 5, 7, 9 **29**
Ravioli according to daily offer and season
- Sommerliche Frittata mit buntem Gemüse
Kartoffeln, Ei und Gurkenjoghurt** 1, 3, 5, 7, 9 **30**
Summer frittata with colourful vegetables, potatoes, eggs and cucumber yoghurt
- Quinoa – Gemüse Burger mit Grillgemüse, Tomaten – Peperonisalsa,
rote Zwiebeln und Rucola im Burger Bun serviert mit Kartoffelecken** **29**
*Quinoa and vegetable burger with grilled vegetables, tomato and chilli salsa, red onions
and rocket in a burger bun served with potato wedges*

Saison

Seasonal

«Fitness-Teller»

mit verschiedenen Gemüsesalaten, Blattsalaten und garniert mit Früchten

"Fitness-Plate" with vegetable salads, leaf salads and garnished with fruit 3, 5, 7, 9, 10, 12

Wahlweise mit: / optional with

| | |
|--|-----------|
| Rinds Entrecôte / <i>beef entrecôte</i> | 39 |
| Kalbs Saltimbocca / <i>veal saltimbocca</i> | 40 |
| Tagesfisch / <i>daily fish</i> | 40 |
| Wienerschnitzel / <i>wiener schnitzel</i> | 39 |
| Cordon bleu / <i>pork cordon bleu</i> | 36 |
| Poulet Brust / <i>chicken breast</i> | 30 |
| Olma Bratwurst / <i>bratwurst</i> | 24 |

Dazu servieren wir Ihnen eine unserer hausgemachten Butter

Served with one of our homemade butter

Wahlweise mit / optional with

| |
|--|
| Paprikabutter / <i>paprika butter</i> |
| Pfeffer – Kräuterbutter / <i>pepper - herb butter</i> |
| Currybutter / <i>curry butter</i> |
| Kräuterbutter / <i>herb butter</i> |
| Tandooributter / <i>tandoori butter</i> |

Burger

burger

Burger von unserer aktuellen Tagesempfehlung 1, 3, 4, 5, 7, 9 **29**

Burger from our current daily recommendation

Wasserbüffelburger mit Grillgemüse, Tomaten – Peperonisalsa **34**

und Rucola im Burger Bun serviert mit Kartoffelecken 1, 3, 5, 7, 9

Water buffalo burger with grilled vegetables, tomatoes - chilli salsa and rocket in a burger bun served with potato wedges

Quinoa – Gemüse Burger mit Grillgemüse, Tomaten – Peperonisalsa, rote Zwiebeln und Rucola im Burger Bun serviert mit Kartoffelecken **29**

Quinoa and vegetable burger with grilled vegetables, tomato and chilli salsa, red onions and rocket in a burger bun served with potato wedges

Klassiker

Classics

Rosa gebratenes Rinds Entrecôte auf mariniertem Rucola 39

dazu Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter 3, 5, 7, 9, 10, 12

Pink roasted beef entrecôte on marinated rocket salad served with rosemary potatoes and herb butter

Kalbs – Saltimbocca auf Limonen Spaghetti und mediterranem Ratatouille 40

Veal saltimbocca on lime spaghetti and mediterranean ratatouille 1, 3, 5, 7, 9

Kalbfleischgeschnetzeltes «Zürcher Art» 42

mit knuspriger Rösti und Gemüse 1, 5, 7, 9, 12

Sliced veal "Zurich Style" with mushroom cream sauce, roesti and vegetables

Wienerschnitzel mit Pommes frites, Gemüse und Preiselbeeren 1, 3, 5, 7, 9 39

Wiener Schnitzel with french fries, vegetables and cranberries

Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites und Gemüse 1, 3, 5, 7, 9 36

Pork cordon bleu with french fries and vegetables

Erfrischendes Gemüsecurry mit Aromen von Ananas, Banane, Limette 30

und Kokosnuss dazu gebratene Pouletbrust und Basmatireis 3, 5, 7, 9, 10

Refreshing vegetable curry with flavours of pineapple, banana, lime and coconut with roasted chicken breast and basmati rice

Olma Bratwurst mit knuspriger Rösti und «Klosterbräu» – Zwiebel Sauce 24

Bratwurst with crispy roesti and "Klosterbräu" – beer – onion sauce

| | |
|---------------------------|--|
| Fleischdeklaration | Declaration |
| Rindfleisch | Schweiz / Australien |
| Kalbfleisch | Schweiz |
| Schweinefleisch | Schweiz |
| Wasserbüffelburger | Schwarzenbach, Schweiz |
| Fisch | auf Anfrage, je nach Tagesangebot (Tagesfisch) |
| Poulet | Schweiz |

Dessert

Desserts

Variation von hausgemachten Sorbets mit Früchten garniert 1, 3, 5, 7, 9 **14**
Variation of homemade sorbets garnished with fruit

«Schokoladentraum» **15**
hausgemachter Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, marinierten Beeren und Pina Colada Glace
Lava-chocolate cake with marinated berries and pina colada ice cream 3, 5, 7, 9, 10

Sommererfrischung mit Joghurtglace, geeistes Fruchtsüppchen **16**
Limettenmousse und Zitronen Minze Cake 1, 3, 5, 9
Summer refreshment with yoghurt ice cream, iced fruit soup lime mousse and lemon mint cake

Überraschungsdessert 1, 3, 5, 7, 9 **13**
Surprise dessert

Gerührter Eiskaffee «Hotel Uzwil» 1, 3, 5, 7, 9 **12**
Stirred iced coffee "Hotel Uzwil"

Unsere Glace Sorten:
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Kaffee, Stracciatella, Caramel, Baumnuß, weisse Schokolade, Pina Colada Zitronensorbet, Mangosorbet **3.50**
mit Rahm / with whipped cream **+ 1.50**

Our ice cream selection:
Vanilla, chocolate, strawberry, coffee, stracciatella, caramel, walnut, white chocolate, pina colada, lemon sorbet, mango sorbet

Allergene Allergens

