

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

Vitello tonnato mit Thonsauce, Kapern und roten Zwiebeln 4, 5, 7, 9, 10 **18 | 29**
Vitello tonnato with tuna sauce, capers and red onions

Cremiger Burrata auf pikanten Tomaten – Nektarinen Salat dazu Bruschetta mit Basilikumpesto 1, 3, 5, 7, 9 **18**
Creamy burrata on savoury tomato - nectarine salad served with bruschetta with basil pesto

Eisbergsalat mit gebratenem Speck und gehacktem Ei an Thousand-Islanddressing 5, 7, 9, 10 **15**
Iceberg lettuce with bacon and egg and Thousand Island dressing

Rindstatar «Hotel Uzwil» mit süss – saurem Gemüsesalat serviert mit Butter und Toast 1, 3, 5, 7, 9 **24 | 35**
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 Thousand-Islanddressing
Mixed seasonal salad
French-, Italian- or thousand-islanddressing

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

- Sommerliche Gazpacho mit Kräuterncoûtons** 1, 3, 5, 7, 9 **12**
Gazpacho with herb croutons
- Erbsen – Minze Cappuccino mit gebratener Crevette** 4, 5, 7, 9 **14**
Pea and mint cappuccino with fried prawns
- Tagessuppe** 1, 3, 5, 7, 9 **9**
Soup of the day

Vegetarisch und Vegan

Vegetarian and Vegan

- Ravioli nach Tagesangebot und Saison** 1, 3, 5, 7, 9 **29**
Ravioli according to daily offer and season
- Mediterrane Orecchiette mit rotem Pesto, Cherrytomaten, Oliven
Artischocken und Rucola** 1, 3, 5, 7, 9 **30**
Orecchiette with red pesto, cherry tomatoes, olives, artichokes and rocket salad
- Quinoa – Gemüse Burger mit Grillgemüse, Tomaten – Peperonisalsa,
rote Zwiebeln und Rucola im Burger Bun serviert mit Kartoffelecken** 1, 3, 5, 7, 9 **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
Forellenkusperli / <i>trout crispies</i>	30
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 1, 3, 5, 7, 9 **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

- Tagliata vom Rind mit Chimichurrisauce, mariniertes Rucola** **39**
Cherrytomaten und Parmesanspäne dazu Pommes Allumettes 1,3,5,7,9
Beef tagliata with chimichurri sauce, marinated rocket salad, cherry tomatoes and parmesan shavings served with French fries allumettes
- Forellen - Knusperli mit Blattspinat, Sauce Tartar und Bratkartoffeln** **30**
Trout crispies with spinach leaves, tartar sauce and fried potatoes 1,3,5,7,9
- 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
- Kalbfleischgeschnetzeltes an Apfelrahmsauce** **39**
mit knuspriger Rösti 1,5,7,9,12
Sliced veal with apple 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
- Olma Bratwurst mit knuspriger Rösti und «Klosterbräu» – Zwiebel Sauce** **24**
Bratwurst with crispy roesti and "Klosterbräu" – beer –onion sauce 5,9

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

Melonen – Minze Salat mit Joghurtglace und Mandelhippen 1, 3, 5, 7, 9 **12**
Melon and mint salad with yoghurt ice cream and almond bites

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

