

Unser Küchenchef Sven Ottiger und sein Team verwöhnen Sie mit raffiniert veredelten Schweizer Gerichten und internationalen Speisen.
Lassen Sie sich von unseren kulinarischen Kreationen überraschen.
Dazu bieten wir Ihnen eine grosse Auswahl an erlesenen Weinen aus aller Welt an.

*Our executive chef Sven Ottiger and his team are 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.*



Vorspeisen

Starters

Gemischter Salat (French: 3, 5, 9, 10, 12 / Italian: 5, 9, 10, 12)	11
<i>Mixed salad</i>	
Avocadosalat mit Erdbeeren und Burrata 5, 7, 8, 9	15
<i>Avocadosalad with strawberries and Burrata</i>	
Spargelsalat mit Ei, Frühlingszwiebeln und Cherrytomaten 3, 5, 9, 10, 12	16
<i>Asparagus salad with egg, spring onions and cherrytomato</i>	
Bunter Blattsalat mit Ei und Speck an Hausdressing 3, 5, 7, 8, 9, 10, 12	12
<i>Leaf salad with egg and bacon served with homedressing</i>	
Rindstatar "Hotel Uzwil" 1, 5, 7, 10, 12	Small 22
mit Whisky dazu lauwarmer Toast und Meersalz-Butter	Regular 32
<i>Beefsteak tatar "Hotel Uzwil"</i>	
<i>with Whisky, lukewarm toast and sea salt butter</i>	
Getrüffeltes Black Angus Tatar 1, 5, 7, 10, 12	24
mit Peperoni-Perlen, Sbrinz, lauwarmer Toast und Meersalz-Butter	34
<i>Truffled Black Angus Tatar</i>	
<i>with pepperoni pearls, Sbrinz, lukewarm toast and sea salt butter</i>	
„Unser Klassiker“	
Hausgemachte Gänseleberterriner dazu „Patrick's-Früchtebrot“	27
und Quitten-Gelee 1, 3, 5, 7, 8, 12	
<i>Homemade goose liver terrine with "Patricks fruit bread" and quince jelly</i>	

Suppen

Soups

Spargelcremesuppe mit Vanille 1, 5, 7, 9	11
<i>Cream of asparagus soup with vanilla</i>	
Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto 1, 5, 7, 9	10
<i>Cream of tomato soup with basil pesto</i>	
Tagessuppe 1, 5, 7, 9	8
<i>Soup of the day</i>	

Frühling

Spring

Rindsfiletwürfel an Morchelrahmsauce mit Cognac, grünen und weissen Spargeln dazu Papardelle 1, 3, 5, 7, 9, 10, 12	44
<i>Beef fillet cubes on morel cream sauce with cognac, green and white asparagus served with papardelle</i>	
Rindsfilet vom Grill mit Frühlingsgarnitur Sauce Hollandaise und neue Kartoffeln 3, 5, 7, 9, 10, 12	49
<i>Grilled fillet of beef with spring garnish, hollandaise sauce and spring potatoes</i>	
Kalbsschnitzel «Princesse» mit weissen Spargeln Sauce Hollandaise und neue Kartoffeln 3, 5, 6, 7, 9, 12	38
<i>Veal escalope "Princess" with white asparagus, hollandaise sauce and new potatoes</i>	
Kalbsgeschnetzeltes an Senfsauce mit weissen Spargeln und Risotto 1, 5, 7, 9, 10, 12	36
<i>Sliced veal in mustard sauce with white asparagus and risotto</i>	

Klassiker

Classic

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren 1, 3, 5, 7, 9 36
dazu Ostschweizer Pommes frites und Frühlingsgemüse

*Wiener schnitzel with cranberries
served with local French fries and seasonal vegetables*

„Wasserbüffel Burger aus Schwarzenbach“ im Mais Bun 27
mit Trüffelmayo, Avocado, Champignons, Rucola Salat und Country Cuts

*"Water Buffalo Burger" 1, 3, 5, 7, 9, 10, 12
with truffle mayo, avocado, mushrooms, rocket salad and country cuts*

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Butterrösti 1,3, 5, 7, 9, 12 36

Sliced veal "Zurich Style" with mushroom cream sauce and buttered roesti

Pouletgeschnetzeltes an gelber Thai Currysauce 1, 2, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 12 32
mit Basmatireis und Gemüse

*Chicken stir fry with yellow Thai curry sauce
served with basmati rice and vegetables*

Cordon Bleu

Cordon bleu

Cordon Bleu serviert mit Ostschweizer Pommes frites
und Frühlingsgemüse 1, 3, 5, 7, 9, 11

Cordon bleu served with French fries and seasonal vegetables

Klassisch vom Schwein mit Rohschinken und 32
Appenzellerkäse gefüllt 1, 3, 5, 7, 9, 11

Pork cordon bleu stuffed with raw ham and cheese

Vom Seitan, gefüllt mit weissem und grünem Spargel 28
und Bärlauchpesto 1, 3, 5, 7, 9, 11

*With saitan, filled with white and green asparagus
and wild garlic pesto*

Vegetarisch und Ravioli

Vegetarian and ravioli

Ravioli mit Kalbfleisch und Salbei gefüllt mit Oliven und rosa Pfeffer 25

Ravioli stuffed with veal and sage served with olives and rose pepper 1, 3, 5, 7, 9, 12

Ravioli mit Spargel gefüllt, Spargelspitzen 25

Parmesan und braune Butter 1, 3, 5, 7, 9

Ravioli filled with asparagus, asparagus tips, parmesan and brown butter

Weisser Spargel mit neuen Kartoffeln 5, 7, 9 34

White Asparagus with spring potatoes

mit Bärlauch-Vinaigrette 1, 3, 5, 7, 9, 10, 12

with wild garlic-vinaigrette

mit Hollandaise 3, 5, 7, 9, 12

with hollandaise

mit Sauce Mayonnaise 3, 5, 7, 9, 12

with mayonnaise sauce

Allergene *Allergens*



Fisch

Fish

Fisch nach Tagesangebot mit glasiertem Spargel 32

Cherrytomaten und Reis 1, 2, 4, 5, 7, 9, 12

Fish of the day with asparagus, cherry tomatoes and rice

Lachsfilet «Princesse» mit weissem Spargel 1, 3, 4, 5, 7, 9, 12 34

Neue Kartoffeln und Sauce Hollandaise

Salmon fillet "Princesse" with white asparagus, spring potatoes and hollandaise sauce

Dessert

Dessert

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern 1, 3, 5, 7 14
und Vanille Glace

Lukewarm chocolate cake with liquid core and vanilla ice cream

Gerührter Eiskaffee "Hotel Uzwil" mit Rahm 3, 5, 7, 12 12

Stirred ice coffee "Hotel Uzwil" with whipped cream

Panna Cotta mit Cassis Rhabarber-Kompott 5, 7, 8, 9 12

Caramel flan with cassis rhubarb compote

Fleischdeklaration

Declaration

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Wasserbüffel	Schwarzenbach, Schweiz
Gänseleber	Ungarn