

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, 9, 10, 11 / Italian: 3, 7, 9, 10, 11, 12) 11
Mixed salad

Nüsslisalat mit gekochtem Ei und Croûtons 3, 5, 7, 9 13
Lambs lettuce with boiled egg and croûtons

**Süss-saurer Chinakohl mit Erdnussbutter, Granatapfel
und Thunfisch-Sashimi** 3, 4, 5, 9, 10, 11, 12 18
*Sweet and sour Chinese cabbage with peanut butter, pomegranate
and tuna sashimi*

**Rindstatar "Hotel Uzwil" Small 22
mit Whisky dazu lauwarmer Toast und Meersalz-Butter** 1, 5, 7, 12 Regular 32
*Beefsteak tatar "Hotel Uzwil"
with Whisky, lukewarm toast and sea salt butter*

**„Unser Klassiker“
Hausgemachte Gänseleberterrine dazu „Patrick's-Früchtebrot“
und Quitten-Gelee** 1, 3, 5, 7, 8, 12 27
Homemade goose liver terrine with "Patricks fruit bread" and quince jelly

*Dazu empfehlen wir Ihnen ein Glas
Trockenbeerenauslese Sämpling 88
5cl à CHF 7.50*

Suppen

Soups

Weinschaumsuppe mit Speck-Espuma und Topinambur Chip 1, 7, 5, 9, 12 12
Wine soup with bacon espuma and topinambur chip

Milde Knoblauchsuppe mit geräucherter Forelle 5, 7, 9, 10, 12 12
Light garlic soup with smoked trout

Gebratenes Rindsfilet mit Kräuterbutter dazu Wintergemüse und Dauphine Kartoffeln 1, 3, 5, 7, 9, 12 <i>Fried beef fillet with herbs butter</i> <i>served with vegetables and dauphine potatoes</i>	49
Lammrack am Stück gebraten mit einer Basilikum-Pestokruste und Safranrisotto 1, 5, 7, 8, 9, 12 <i>Fried lamb rack with a basil pesto crust</i> <i>and saffron risotto</i>	42
Kalbsfiletgeschnetzeltes an einer Morchel-Cognacsauce mit Butterrösti 1, 5, 7, 9, 12 <i>Sliced veal with a morels cognac sauce</i> <i>and buttered roesti</i>	46
Rassige Rindsfiletwürfel « Stroganoff » 1, 3, 5, 7, 9, 10, 12 mit Champignons, Gurke und Paprika dazu hausgemachte Spätzli <i>Spicy dices of beef fillet « Stroganoff »</i> <i>with mushrooms, cucumbers and sweet pepper served with homemade spaetzle</i>	46
Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren 1, 3, 5, 7, 9 dazu Ostschweizer Pommes frites und Wintergemüse <i>Wiener schnitzel with cranberries</i> <i>served with local French fries and seasonal vegetables</i>	36
Appenzeller Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Appenzeller Siedwurst, Mostbröckli und Käse dazu Ostschweizer Pommes frites und Wintergemüse 1, 3, 5, 7, 9, 12 <i>Pork cordon bleu stuffed with Appenzeller sausage, dried meat and cheese</i> <i>served with local French fries and seasonal vegetables</i>	35
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Butterrösti 1, 5, 7, 9, 12 <i>Sliced veal "Zurich Style" with mushroom cream sauce and buttered roesti</i>	36
Schweinssteak 220g vom Grill mit Kräuterbutter und Pommes Frites 1, 3, 5, 7, 9, 12 <i>Grilled pork fillet 220g</i> <i>with herb butter and French fries</i>	26
Pouletgeschnetzeltes an gelber Thai Currysauce 1, 2, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 12 mit Basmatireis und Asia-Gemüse <i>Chicken stir fry with yellow Thai curry sauce</i> <i>served with basmati rice and Asian vegetables</i>	32

Vegetarisch *Vegetarian*

- Spaghetti „Carbonara“** 23
mit geräuchertem Tofu, Sojamilch und gebeiztem Eigelb 5, 6, 7, 9, 12
Spaghetti „Carbonara“ with smoked tofu, soy milk and egg yolk
- Sellerie-Piccata auf rassigem Apfel-Peperoni Ragout** 1, 3, 5, 7, 9 26
Celery piccata on a spicy apple sweet pepper ragout
- Linsenpolenta mit Lauch, Apfel und Gemüse-Tempura** 1, 3, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 12 26
Lentils polenta with leek, apple and vegetable tempura

Fisch *Fish*

- Winter Kabeljau mit Kurkuma** 34
Bulgur-Randensalat und Zitrone 4, 5, 7, 9
*Codfish with curcuma
bulgur beetroot salad and lemon*
- Jakobsmuscheln mit Lardo di Colonnata auf sautiertem Stängelkohl** 36
Pioppini Pilzen und Chiliöl 2, 7, 9, 12
*Scallops with Lardo di Colonnata on sautéed stick cabbage
pioppini mushrooms and chili oil*
- Egliknusperli mit Sauce Tatar,** 24
Salzkartoffeln und Rahmspinat 1, 3, 4, 7, 9, 10, 12
Fried perch with tartare sauce, boiled potatoes and creamed spinach