

## **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

<b>Rauchlachstartar auf Randencarpaccio, Orangencreme und Rucola</b> 4, 5, 7	<b>15</b>
<i>Smoked salmon tartare on beetroot carpaccio, orange cream and rocket salad</i>	
<b>Bresaola mit Wintersalat und Bufala von der Molkerei Züger</b> 1, 3, 5, 7, 9, 12	<b>22</b>
<b>an Mango - Chillidressing</b>	
<i>Bresaola with winter salad and bufala from the Züger dairy with mango - chilli dressing</i>	
<b>Bunter Blattsalat mit Ziegenkäse Crostini und Feigen</b> 1, 3, 5, 7, 9	<b>16</b>
<i>Leaf salad with goat's cheese crostini and figs</i>	
<b>Feine Tagliatelle an Trüffelrahmsauce, Belperknolle und konfierten Tomaten</b> 1, 3, 5, 7, 9, 12	<b>24</b>
<i>Fine tagliatelle with truffle cream sauce, Belper tuber and confit tomatoes</i>	
<b>Rindstatar mit Essiggurken und Sprossen</b> 1, 5, 7, 9, 10, 11, 12	<b>22   34</b>
<b>serviert mit Butter und Toast</b>	
<i>Beef tartare with gherkins and sprouts served with toast and butter</i>	
<b>Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons</b> 1, 5, 7, 9	<b>15</b>
<i>Lamb's lettuce with bacon, egg and croutons</i>	
<b>Gemischter Saisonsalat</b> 1, 3, 5, 7, 9, 10	<b>13</b>
French-, Italian- oder Birnen - Dressing	
<i>Mixed seasonal salad</i>	

**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*

**Rüebli – Ingwersuppe mit Speckchips** 1, 5, 7, 9 14  
*Carrot - ginger soup with bacon chips*

**Pastinakencremesuppe mit Petersilienöl** 1, 3, 5, 7, 9 11  
*Parsnip cream soup with parsley oil*

**Tagessuppe** 1, 3, 5, 7, 9 9  
*Soup of the day*

# Vegetarisch und Vegan

## *Vegetarian and Vegan*

**Spinatgnocchi mit Frischkäse, Haselnüssen und Wirsing** 1, 3, 5, 7, 9 29  
*Spinach gnocchi with cream cheese, hazelnuts and savoy cabbage*

**Ravioli nach Tagesangebot und Saison** 1, 3, 5, 7, 9, 10, 12 29  
*Ravioli according to daily offer and season*

**Pikantes Linsen Dal mit Basmatireis** 5, 7, 9 30  
*Spicy lentil dal with basmati rice*

**Trüffelpolenta mit frittiertem Ei, Spinatsalat und Orangen** 1, 3, 5, 7, 9, 11, 12 32  
*Truffle polenta with fried egg, spinach salad and oranges*

**Feine Tagliatelle an Trüffelrahmsauce, Belperknolle und konfierten Tomaten** 1, 3, 5, 7, 9, 12 30  
*Fine tagliatelle with truffle cream sauce, Belper tuber and confit tomatoes*

# Klassiker

## Classics

- Rosa gebratenes Rindsfilet mit Pfefferrahmsauce, Dauphine-Kartoffeln und Gemüsegar nitur** 1, 3, 5, 7, 9, 10, 12 **55**  
*Pink roasted fillet of beef with Bernaise sauce, Dauphine potatoes and vegetable*
- Gebratenes Schweinssteak mit Rosmarinsauce, Tagliatelle und Gemüse** 1, 3, 5, 7, 9 **28**  
*Roasted pork steak with rosemary sauce, tagliatelle and vegetables*
- Rindsfiletwürfel «Stroganoff» und hausgemachte Quarkspätzli** 1, 3, 5, 7, 9, 12 **45**  
*Beef fillet cubes "Stroganoff" with homemade quark spaetzle*
- Kalbfleischgeschnetzertes «Zürcher Art» mit knuspriger Rösti** 1, 5, 7, 9, 12 **39**  
*Sliced veal "Zurich Style" with mushroom cream sauce and roesti*
- Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites und Gemüse** 1, 3, 5, 7, 9, 12 **35**  
*Pork cordon bleu with French fries and vegetables*
- Wienerschnitzel mit Pommes frites, Gemüse und Preiselbeeren** 1, 3, 5, 7, 9, 12 **39**  
*Wiener Schnitzel with French Fries, vegetables and cranberries*
- Wasserbüffelburger mit Rotkabissalat, Wasabimayo, Raclettekäse und Röstitaler** 1, 3, 5, 7, 9 **32**  
*Water buffalo burger with red cabbage salad, wasabi mayo, raclette cheese and roestitaler*
- Pouletgeschnetzertes an pikanter Currysauce mit Basmatireis** 1, 3, 5, 6, 7, 9, 11, 12 **34**  
*Chicken on spicy curry sauce with basmati rice*

# Fisch

## Fish

- Fisch von unserer aktuellen Tagesempfehlung** 1, 3, 4, 5, 7, 9 **40**  
*From our current daily recommendation of fish*

# Dessert

## Desserts

<b>Geeister Gugelhopf mit lauwarmen Beeren und Minze Espuma</b>	1, 3, 5, 7, 9	13
<i>Iced Gugelhopf with lukewarm berries and mint espuma</i>		
<b>Orangen Tiramisu im Glas mit Mandel Crumble</b>	1, 3, 5, 7, 9	14
<i>Orange tiramisu in a glass with almond crumble</i>		
<b>Gebrannte Crème mit Rahm und Früchten</b>	1, 3, 5, 7, 9	11
<i>Caramel cream with cream and fruits</i>		
<b>Überraschungsdessert</b>	1, 3, 5, 7, 9	13
<i>Surprise dessert</i>		
<b>Gerührter Eiskaffee «Hotel Uzwil»</b>	1, 3, 5, 7, 9	12
<i>Stirred iced coffee "Hotel Uzwil"</i>		

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

### Allergene

#### Allergens

