

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

Gebratener Baby Lattich mit Granatapfel, Sbrinz und geräucherter Entenbrust 1,5, 7, 9	19
<i>Roasted baby lettuce with pomegranate, sbrinz and smoked duck breast</i>	
Rindstatar mit eingelegtem Ingwer und Gurkenspaghetti	22 34
serviert mit Butter und Toast 1, 5, 7, 9, 10, 11, 12	
<i>Beef tartare with pickled ginger and cucumber served with toast and butter</i>	
Randen-Orangensalat mit gebratener Jakobsmuschel und Safranschaum 1, 2; 5, 7, 9, 12, 14	21
<i>Beetroot and orange salad with roasted scallop and saffron foam</i>	
Mango-Chicorée Salat mit schwarzen Baumnüssen 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	23
<i>Mango chicory salad with black walnuts</i>	
Nüsslisalat mit gebratenem Speck und Ei 1, 5, 7, 8, 9	15
<i>Lamb's lettuce with fried bacon and egg</i>	
Gemischter Saisonsalat mit Kernen 1, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11	12
French-, Italian- oder Quitten-Balsamicosauce	
<i>Mixed seasonal salad with seeds</i>	
Bunter Blattsalat mit Kernen 1, 3, 5, 7, 9, 10, 11	10
French-, Italian- oder Quitten-Balsamicosauce	
<i>Mixed leaf salad with seeds</i>	

**Die Vorspeisen 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

Sauerkrautcremesuppe mit gehackten Pistazien und Entenleberpraline 1, 3, 5, 7, 9, 12 15
Sauerkraut cream soup with pistachios and duck liver praline

Fruchtige Currycremesuppe mit Riesencrevettenpraline 1, 2, 5, 7, 9, 10, 12 14
Fruity curry cream soup with giant shrimp praline

Tagessuppe 9
Soup of the day

**Die 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.*

Vegetarisch und Vegan

Vegetarian and vegan

Kartoffelstock mit schwarzem Knoblauch, Karottensafran-Tempura und Cherrytomaten 1, 5, 7, 9, 10, 11, 12 31
Mashed potatoes with black garlic, carrot saffron tempura and cherry tomatoes

Ravioli nach Tagesangebot und Saison 1, 3, 5, 7, 9, 11, 12 28
Ravioli according to daily offer and season

Trüffelpolenta mit frittiertem Ei, Spinatsalat und Orangen 1, 3, 5, 7, 9, 11, 12 31
Truffle polenta with fried egg, spinach salad and oranges

Mais-Couscous an Randen-Schwarztee Ragout und gebratenen Cipolotti 5, 7, 9 33
Corn couscous with beetroot black tea ragout and roasted cipolotti

Saison

Season

Rosa gebratenes Rindsfilet mit Sauce Bernaise, Dauphine-Kartoffeln und Gemüse garnitur 1, 3, 5, 7, 9, 10, 12	55
<i>Pink roasted fillet of beef with Bernaise sauce, Dauphine potatoes and vegetable garnis</i>	
Saltimbocca vom Lammrückenfilet mit Rohschinken umwickelt auf Ratatouille und Kräuter-Rösti Muffin 1, 3, 5, 7, 9, 10, 12	45
<i>Lamb loin Saltimbocca wrapped with raw ham on ratatouille and roesti muffin with herbs</i>	
Schweinsfiletmedaillon mit einer Cranberry-Senf Kruste auf Erbsen Risotto 1, 3, 5, 7, 9, 12	41
<i>Pork fillet medallion with a cranberry-mustard crust on peas risotto</i>	
Rindsfiletspitzen an Whiskey-Pommery Senfsauce mit Butterrösti 1, 3, 5, 7, 9, 12	45
<i>Beef tenderloin tips with Whiskey Pommery mustard sauce and buttered roesti</i>	
Pikantes rotes Curry mit Basmatireis 1, 3, 5, 6, 7, 9, 11, 12	
<i>Spicy red curry with basmati rice</i>	
	Tofu / tofu 29
	Crevetten / shrimps 36
Wahlweise mit: / Optional with	Poulet / chicken 32
	Rind / beef 39

Fisch

Fish

Fisch von unserer aktuelle Tagesempfehlung	40
<i>From our current daily recommendation of fish</i>	

Klassiker

Classics

Rosa gebratenes Entrecôte an einer Markkruste auf Mandelwirsing und Quarkspätzli	1, 3, 5, 7, 9, 10, 12	45
<i>Pink roasted entrecôte with a marrow crust on almond savoy cabbage and spaetzli</i>		
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit knuspriger Rösti	1, 3, 5, 7, 9, 12	38
<i>Sliced veal "Zurich Style" with mushroom cream sauce and roesti</i>		
Wasserbüffelburger mit Trüffelmayo, Avocado, Rucola und rohen Champignons im Weggli Bun, serviert mit Pommes frites	1, 3, 5, 7, 9, 10, 12	32
<i>Water buffalo burger with truffle mayo, avocado, rocket salad and mushrooms in a bun, served with French fries</i>		
Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites und Gemüse	1, 3, 5, 7, 9, 12	34
<i>Pork cordon bleu with French fries and vegetables</i>		
Wienerschnitzel mit Pommes frites, Gemüse und Preiselbeeren	1, 3, 5, 7, 9, 12	38
<i>Wiener Schnitzel with French fries, vegetables and cranberries</i>		
Olma Bratwurst mit knuspriger Rösti und «Klosterbräu»-Zwiebel Sauce	1, 5, 7, 9, 10, 12	24
<i>Bratwurst with crispy roesti and "Klosterbräu"-beer-onion sauce</i>		

Fleischdeklaration

Declaration

Rindfleisch	Schweiz / Australien
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Wasserbüffel	Schwarzenbach
Lamm	Irland / Australien
Fisch	auf Anfrage, je nach Tagesangebot (Tagesfisch)

Dessert

Desserts

Zitronengras Crème Brûlée 1, 3, 5, 7, 9 <i>Lemongras crème brûlée</i>	12
Caramelköppli mit Meringestückli und Rahm 1, 3, 5, 7, 9 <i>Caramelflan with meringue pieces and cream</i>	9
Bratpfel-Panettone Tiramisu mit Glühweinglace 1, 3, 5, 7, 9, 12 <i>Baked apple panettone tiramisu with mulled wine ice cream</i>	15
Kaffee Panna Cotta mit marinierten Feigen und weissem Schokoladenglace 1, 3, 5, 7, 9 <i>Coffee Panna Cotta with marinated figs and white chocolate ice cream</i>	15
Überraschungsdessert <i>Surprise dessert</i>	13
Gerührter Eiskaffee «Hotel Uzwil» 1, 3, 5, 7, 8, 9 <i>Stirred iced coffee "Hotel Uzwil"</i>	12

Allergene

Allergens

