

## 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*

**Kopfsalat und Rucolasalat mit pikanten Spargelstücken, Bresaola und Mozzarella** 1, 5, 7, 9 **21**  
*Lettuce and rocket salad with spicy asparagus pieces, bresaola and mozzarella cheese*

**Spargelsalat mit Erdbeer-Vanilledressing und frittiertem Landei** 1, 3, 5, 7, 9, 12 **18**  
*Asparagus salad with strawberry-vanilla dressing and breaded egg*

**Marinierte Flusskrebse auf Kohlräbli-Ananas Carpaccio und Tapiokachips** 1, 2, 3, 5, 7, 9, 10, 12 **24**  
*Marinated crayfish on cabbage raisin turnip-orange carpaccio and tapioca chips*

**Rindstatar mit eingelegtem Ingwer und Gurkenspaghetti** **22 | 34**  
**serviert mit Butter und Toast** 1, 5, 7, 9, 10, 11, 12  
*Beef tartare with pickled ginger and cucumber served with toast and butter*

**Gemischter Saisonsalat mit gerösteten Kernen** 1, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11 **13**  
French-, Italian- oder Erdbeerdressing  
*Mixed seasonal salad with seeds*

**Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen** 1, 3, 5, 7, 9, 10, 11 **11**  
French-, Italian- oder Erdbeerdressing  
*Mixed leaf salad with seeds*

**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*

<b>Weisse Spargel-Kokoscremesuppe mit Limeblätter und Mango-Chilichutney</b> 1, 5, 9	<b>14</b>
<i>White asparagus coconut cream soup with lime leaves and mango chili chutney</i>	
<b>Kräuter-Frischkäsesuppe mit Brotcroûtons und Käsekräcker</b> 1, 3, 5, 7, 9, 12	<b>12</b>
<i>Herb and fresh cream cheese soup with bread croutons and cheese crackers</i>	
<b>Tagessuppe</b>	<b>9</b>
<i>Soup of the day</i>	

## Vegetarisch und Vegan

### *Vegetarian and Vegan*

<b>Safranpolenta mit Cranberries dazu Gemüse im Tempura Mantel und rote Peperonisalsa</b> 1, 3, 5, 7, 9	<b>31</b>
<i>Saffron polenta with cranberries and vegetables in tempura coating and red peperonisalsa</i>	
<b>Ravioli nach Tagesangebot und Saison</b> 1, 3, 5, 7, 9, 11, 12	<b>28</b>
<i>Ravioli according to daily offer and season</i>	
<b>Risotto mit weissen Spargeln, Passionsfrucht und Gemüsechips</b> 1, 5, 7, 9, 12	<b>28</b>
<i>Risotto with white asparagus, passion fruit and vegetables chips</i>	
<b>«Bami Goreng» Gebratene Weizennudeln mit Edamame, Eier, Cipollotti und Spargelstücken</b> 1, 3, 5, 6, 7, 9, 11	<b>33</b>
<i>Fried wheat noodles with edamame, eggs, chipolotti and asparagus pieces</i>	

## Fisch

### *Fish*

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

# Klassiker

## Classics

<b>Weisse Spargeln mit Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise</b> 3, 5, 7, 9, 10, 12	<b>29</b>
<i>White asparagus with fried potatoes and hollandaise sauce</i>	
<b>Wahlweise mit: / Optional with</b>	
<b>Parmaschinken / parma ham</b>	<b>32</b>
<b>Kalbschnitzel / veal escalpo</b>	<b>38</b>
<b>Rindsfilet / beef fillet 180g</b>	<b>55</b>
<b>Pouletschenkelsteak / chicken thigh steak</b>	<b>34</b>
<b>Black Tiger Crevetten / Black Tiger Shrimp</b>	<b>40</b>
<b>Kalbshohrückensteak / Veal loin steak</b>	<b>45</b>
<b>Sous Vides gegarter Bauchspeck auf Gemüse-Spargelragout mit Limonenravioli</b> 1, 3, 5, 7, 9, 10, 12	<b>29</b>
<i>Sous vides cooked pancetta on vegetable asparagus ragout with lime ravioli</i>	
<b>Rindsfiletspitzen an Trüffelsauce auf Taglierini und kleinen Gemüsewürfeln</b> 1, 3, 5, 7, 9, 12	<b>45</b>
<i>Beef fillet tips with truffle sauce on taglierini and small vegetable cubes</i>	
<b>Kalbsgeschnetzeltes an Pommery-Senfsauce</b>	<b>38</b>
<b>mit weissen Spargelstücken und knuspriger Rösti</b> 1, 3, 5, 7, 9, 12	
<i>Veal cutlets with Pommery mustard sauce, white asparagus pieces and crispy rösti</i>	
<b>Wasserbüffelburger mit Wasabi-Mayo, Randen Scheiben und Lattichsalat</b>	<b>32</b>
<b>im Bun, serviert mit Pommes frites</b> 1, 3, 5, 7, 9, 12	
<i>Water buffalo burger with wasabi mayo, beetroot slices and salad in a bun, served with french fries</i>	
<b>Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites und Gemüse</b> 1, 3, 5, 7, 9, 12	<b>34</b>
<i>Pork cordon bleu with French fries and vegetables</i>	
<b>Wienerschnitzel mit Pommes frites, Gemüse und Preiselbeeren</b> 1, 3, 5, 7, 9, 12	<b>39</b>
<i>Wiener Schnitzel with French Fries, vegetables and cranberries</i>	
<b>Olma Bratwurst mit knuspriger Rösti und «Klosterbräu»-Zwiebel Sauce</b> 1, 3, 5, 7, 9, 12	<b>24</b>
<i>Bratwurst with crispy roesti and "Klosterbräu"-beer-onion sauce</i>	

# Dessert

## Desserts

- Geeister Schokoladenkuchen auf Rhabarber-Blutorangenkompott und Sauerrahmglace** 1, 3, 5, 7, 9 14  
*Iced chocolate cake on rhubarb and blood orange compote and sour cream icecream*
- Ananas-Mangosalat mit Macadamia, Zitronencreme und Mandelhüppchen** 1, 3, 5, 7, 8, 9 14  
*Pineapple-Mango salad with macadamia, lemon cream and almond bites*
- Marinierter Erdbeersalat mit Sauerampfer dazu weisse Schokoladenglace und Nusscrumble** 1, 3, 5, 7, 8, 9 13  
*Marinated strawberry salad with sorrel served with white chocolate ice cream and nut crumble*
- Erdbeer-Rosmarin Erfrischung mit Erdbeer Wodka-Shot** 1, 5, 7, 9 13  
*Strawberry rosemary refreshment with strawberry vodka shot*
- Überraschungsdessert** 13  
*Surprise dessert*
- Gerührter Eiskaffee «Hotel Uzwil»** 1, 3, 5, 7, 8, 9 12  
*Stirred iced coffee "Hotel Uzwil"*

### Fleischdeklaration

Declaration

Rindfleisch	Schweiz / Australien
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Wasserbüffel	Schwarzenbach
Fisch	auf Anfrage, je nach Tagesangebot (Tagesfisch)
Black Tiger Crevetten	Vietnam
Flusskrebse	Asien

### Allergene

#### Allergens

