

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

Nüsslisalat mit panierten Kalbsmilken, Granatapfelkernen und Kürbiskernöldressing 1,3,5, 7, 8, 9, 10 19
Lamb`s lettuce with breaded veal milk, pomegranate seeds and pumpkin seed oil dressing

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

Limesblätter-Kokos Flan mit pikantem Ananas-Avocado Salat 1, 3, 5, 7, 9, 12 21
Salty bay - parmesan flan with piquant pineapple-avocado salad

Mango-Chicorée Salat an Erdnussbutterdressing mit geräuchertem Lamm 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 23
Mango chicory salad with peanut butter dressing and smoked lamb

Nüsslisalat mit gebratenem Speck und Ei 1, 3, 5, 7, 9, 10, 12 15
Lamb's lettuce with fried bacon and egg

Gemischter Saisonsalat mit Kernen 1, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11 12
French-, Italian- oder Kürbiskernöldressing
Mixed seasonal salad with seeds

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

**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
Cream of sauerkraut soup with hazelnut crocant and duck liver praline

Süßkartoffel-Selleriesuppe mit Chorizo 1, 5, 7, 9, 10, 12 13
Sweet potato-celery soup with chorizo

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

**Buchweizenrisotto mit Randen-Schwarzwurzeln,
gebratene Pilze und Haselnuss-Crumble** 1, 5, 7, 9, 10, 12 31
Buckwheat risotto with beetroot black salsify, roasted mushrooms and hazelnut crumble

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 29
Truffle polenta with fried egg, spinach salad and orange

Blauschimmelkäse-Risotto mit Rosmarin, gebratenen Birnen und Rucola 1, 5, 7, 9, 12 31
Blue cheese risotto with rosemary, roasted pears and rocket salad

Saison

Saison

- Rosa gebratenes Rindsfilet mit gebratener Entenleber, Mandelwirsing, Trüffeljus und Dauphine-Kartoffeln** 1, 3, 5, 7, 9, 11,12 **55**
Pink roasted fillet of beef with roasted duck liver, almond savoy, cabbage truffle jus and dauphinoise
- Saltimbocca vom Lammrückenfilet auf Ratatouille und Kräuter-Rösti Muffin** 1, 3, 5, 7, 9, 10, 12 **45**
Lamb Saltimbocca of loin on ratatouille and herb roesti muffin
- Hirschfiletmedaillon mit einer Cranberry-Senf Kruste auf Biberli-Kürbis Risotto** 1, 3, 5, 7, 9, 12 **41**
Venison fillet medallion with a cranberry-mustard crust on swiss gingerbread - pumpkin risotto
- Rindsfiletspitzen an Pilzrahmsauce mit Butterrösti** 1, 3, 5, 7, 9, 12 **45**
Beef tenderloin tips with mushroom cream sauce and buttered has brown potatoes
- Saftige Poulet Brust im Kürbiskernmantel auf Kohlräblichrahmgemüse und frittierten Kartoffelschnitzen** 1, 3, 5, 7, 9, 12 **33**
Juicy Chicken breast in pumpkin seed coating on cabbage cream vegetables and deep-fried potato slices

Fisch

Fisch

- Fisch von unserer aktuelle Tagesempfehlung** **40**
From our current daily recommendation of fish
- Gebratene Seezunge auf Safranfenchel, Weissweinsauce und Risotto mit Prosecco** **48**
Roasted sole on saffron fennel, white wine sauce and risotto with prosecco

Klassiker

Classics

Rosa gebratenes Entrecôte auf gebratenem Broccoli an Mandelbutter	45
serviert mit schwarzem Knoblauch Jus und Spätzli 1, 3, 5, 7, 9, 10, 12	
<i>Pink roasted entrecôte on roasted broccoli with almond butter served with black garlic jus and spaetzle</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	32
im Mais-Brötchen, serviert mit Pommes frites 1, 3, 5, 7, 9, 10, 12	
<i>Water buffalo burger with truffle mayo, avocado, rocket salad and mushrooms in a corn 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 Klosterbräubier-Zwiebel Sauce 1, 5, 7, 9, 10, 12	24
<i>Bratwurst with crispy roesti and klosterbrau beer-onion sauce</i>	

Fleischdeklaration

Declaration

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

Dessert

Desserts

Zitronen-Thymian Creme Brûlée mit Himbeer-Vanilleglace 1, 3, 5, 7, 8, 9	14
<i>Lemon verbena crème brûlée with raspberry vanilla ice cream</i>	
Spekulatius-Parfait auf Gewürzorange und Mandelkrokant 1, 3, 5, 7, 8, 9	14
<i>Speculoos parfait on spiced oranges and almond brittle</i>	
Winterliches Panna Cotta mit Orangen und Biberliglace 1, 3, 5, 7, 9	15
<i>Panna cotta with oranges served with swiss gingerbread ice cream</i>	
Sellerieglace mit Himbeersauce, Schokoladencrumble und Zitronenöl 1, 3, 5, 7, 9	14
<i>Celery icecream with raspberry sauce, chocolate crumble and lemon oil</i>	
Überraschungsdessert	13
<i>Surprise dessert</i>	
Gerührter Eiskaffee «Hotel Uzwil» 1, 3, 5, 7, 8, 9	12
<i>Stirred iced coffee "Hotel Uzwil"</i>	

Allergene

Allergens

