

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

- Kürbis Panna Cotta mit marinierten Pilzen, Apfelsalat und Wachtelei** 5, 7, 9, 11 17
Pumpkin panna cotta with marinated mushrooms, apple salad and quail egg
- Rindstatar mit eingelegtem Ingwer und Wasabi Gurken** 22 | 34
serviert mit Butter und Toast 1, 5, 7, 9, 10, 12
Beef tartare with pickled ginger and wasabi cucumber served with butter and toast
- Hirsch-Rohschinken mit Kefen-Mangosalat, Radieschen und frittierten Buchweizen** 24
1, 5, 7, 9, 12
Venison raw ham with sugar pea mango salad, radish and fried buckwheat
- Nüsslisalat mit marinierten Pilzen, Kürbiswürfel, Sbrinz Splitter und Wachtelei** 1, 3, 5, 7, 9, 10, 12 15
Lamb`s lettuce with marinated mushrooms, pumpkin cubes, Sbrinz cheese slivers and quail egg
- Gemischter Saisonsalat** 3, 5, 7, 8, 9, 10 French-, Italian- oder weisses Balsamico-Quitten-Dressing 11
Mixed seasonal salad
- Bunter Blattsalat** 3, 5, 7, 9, 10 French-, Italian- oder weisses Balsamico-Quitten-Dressing 9
Mixed leaf salad

Suppen

Soups

- Kürbiscremesuppe mit Ananas-Chutney und Amarettibrösel** 1, 2, 3, 5, 7, 9, 12 13
Creamy pumpkin soup with pineapple chutney and amaretti crumbs
- Gebackene Rinden-Passionsfruchtcremesuppe mit Sauerrahm und Gemüsechips** 1, 2, 3, 5, 7, 9, 12 13
Baked beetroot passion fruit cream soup with sour cream and vegetable chips
- Tagessuppe** 8
Soup of the day

Vegetarisch und Vegan

Vegetarian and vegan

Wild - Herbststeller mit Quarkspätzli 1, 3, 5, 7, 9, 10, 12 **29**
Autumn plate with curd spaetzle

**Karotten- Mais Couscous mit Peperonata, grillierte Avocado
und gebackenem Ei mit Ras el-Hanout Gewürzmischung** 3, 5, 7, 9, 12 **30**
Carrot-sweet corn couscous with peperonata, grilled avocado and baked egg with Ras-el Hanout

**Risotto mit gebratenen Pilzen und Preiselbeeren
dazu gebratenes Haselnuss-Sauerkraut** 1, 3, 5, 6, 9, 11 **24**
Risotto with fried mushrooms, cranberries and roasted hazelnut Sauerkraut

Kürbis-Kartoffelstampf mit schwarzen Kichererbsen, Frühlingsrollen und Cipolotti 1, 5, 7, 9, 11 **32**
Pumpkin-potato puree with black chickpeas, spring rolls and cipolotti

Fisch

Fish

Fisch von unserer aktuelle Tagesempfehlung **40**
Fish of our current daily recommendation

Fleischdeklaration

Declaration

Rindfleisch Schweiz / USA

Kalbfleisch Schweiz

Schweinefleisch Schweiz

Poulet Schweiz

Wasserbüffel Schwarzenbach

Wild auf Anfrage vorwiegend aus Deutschland, Österreich und Schweiz

Fisch auf Anfrage, je nach Tagesangebot (Tagesfisch)

Herbst

Autumn

- Rehschnitzel serviert mit Rotkraut, Wirsing, Maroni, Rosenkohlblätter und hausgemachten Quarkspätzli** 1, 3, 5, 7, 9, 11,12 **44**
Venison Schnitzel served with red cabbage, savoy cabbage, chestnuts, brussels sprouts leaves and homemade curd spaetzle
- Rosa gebratenes Rehrückenfilet an einer Cranberry-Senfkruste dazu Wildrahmsauce, Rotkraut, Wirsing, Maroni, Rosenkohlblätter und Quarkspätzli** 1, 3, 5, 7, 9, 10, 12 **51**
Pink roasted fillet of venison on a cranberry-mustard crust served with wild cream sauce, red cabbage, savoy cabbage, brussels sprout leaves and curd spaetzle
- Hirschfiletgeschnetzeltes an Preiselbeer-Rahmsauce mit Safrantagliatelle und gebratenen Pilzen** 1, 5, 7, 9, 12 **39**
Slices of deer fillet with cranberry cream sauce with saffron tagliatelle and fried mushrooms
- Wildgeschnetzeltes «Stroganoff» mit Sauerrahm und Rösti** 1, 3, 5, 7, 9, 12 **34**
Venison "Stroganoff" with sour cream and roesti
- Sous vide gegarte Hirsch-Haxe mit Markknödel, Gemüse und Trüffelpolenta** 1, 3, 5, 7, 9, 12 **38**
Sous vide cooked venison knuckle with marrow dumplings, vegetables and truffle polenta
- Rehragout mit dunkler Schokolade serviert mit Rotkraut und Maroni und hausgemachten Quarkspätzli** 1, 3, 5, 7, 9, 12 **32**
Venison stew with dark chocolate served with red cabbage and chestnuts and homemade spaetzle

Klassiker

Classics

Rosa gebratenes Entrecôte auf gebratenem Broccoli an Mandelbutter serviert mit Trüffeljus und Spätzli 1, 3, 5, 7, 9, 10, 12 **45**

Pink roasted entrecote on fried broccoli with almond butter, served with truffle gravy and spaetzle

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit knuspriger Rösti 1, 3, 5, 7, 9, 12 **36**

Sliced veal "Zurich Style" with mushroom cream sauce and roesti

Wasserbüffelburger mit Chilimayo, Rotkabissalat und Eisbergsalat im Mais-Brötchen, serviert mit Pommes frites 1, 3, 5, 7, 9, 10, 12 **31**

Water buffalo burger with chili mayo, red cabbage salad and iceberg lettuce in a corn bun, served with French fries

Rindsfiletspitzen an einer Whiskyrahmsauce dazu Rösti 1, 5, 7, 9, 12 **40**

Beef tenderloin tips on a whisky cream sauce served with roesti

Cordon bleu vom Schwein mit Safrantagiatelle und Gemüse 1, 3, 5, 7, 9, 12 **34**

Pork cordon bleu with saffron noodles and vegetables

Wienerschnitzel mit Pommes frites, Gemüse und Preiselbeeren 1, 3, 5, 7, 9, 12 **38**

Wiener schnitzel with French fries, vegetables and cranberries

Dessert

Desserts

Weisses Schokoladen-Passionsfrucht Mousse mit Macadamiabrösel und Beerensauce 1, 3, 5, 7, 9	14
<i>White chocolate passion fruit mousse with macadamia crumble and berry sauce</i>	
Panna Cotta mit Zwetschgenkompott und weisser Zimtblütenglace 1, 3, 5, 7, 8, 9	15
<i>Panna cotta with plum compote and white cinnamon blossom ice cream</i>	
Blueberry-Mascarpone Trifle mit Salzbutter-Caramelglace 1, 5, 7, 9	16
<i>Blueberry mascarpone trifle with salted butter caramel ice cream</i>	
Lauwarmer Schokoladen-Haselnusskuchen mit warmer Schokoladensauce und Sanddornglace 1, 3, 5, 7, 8, 9	14
<i>Lukewarm chocolate hazelnut cake with chocolate sauce and sea buckthorn ice cream</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

