

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.

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 möglich. 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 bereitet unser Küchenteam alle Produkte frisch zu. Saisonal & regional.

Fleischdeklaration	Declaration
Poulet	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz / Südamerika
Fisch	auf Anfrage, je nach Tagesangebot (Tagesfisch)

Salate / Vorspeise / Suppen

Salads / starters / soup

Nüsslisalat mit Granatapfelkernen, gebratenen Birnen 16
dazu Wildschwein Rohschinken 5, 7, 9

Lambs lettuce with pomegranate, roasted pears and wildboar ham

Randencarpaccio mit Rucola Salat und gebratenem Ziegenfrischkäse 5, 7, 9 15

Beetroot carpaccio with rocket rucola salad and grilled goat cheese

Rindstatar mit rotem Zwiebel-Chutney und Wasabi-Creme 23 | 34

serviert mit Toast und Butter 5, 7, 9, 12

Beef tartar with red onion-chutney and wasabi-cream

Gebratene Crevetten auf Mango-Wirz-Gemüse 18

dazu geschmorte Tomaten und Thymian Öl 5, 7, 9, 14

Grilled shrimps on mango cabbage vegetables with braised tomatoes and thyme oil

Mini Cordon Bleu mit Tandoori Mayonnaise und Salat-Bouquet 5, 7, 9 12

Mini Cordon Bleu with tandoori mayonnaise and salad bouquet

Gemischter Salat mit Kernen und Sprossen 5, 7, 9 13

Französisches-, Italienisches- oder Haus - Dressing

Mixed seasonal salad French-, Italian- or house dressing

Blattsalat mit Kernen und Sprossen 5, 7, 9 11

Französisches-, Italienisches- oder Haus - Dressing

Mixed leaf salad French-, Italian- or house dressing

Randen -Apfelsuppe mit Creme fraîche 5, 7, 9, 14 15

Aromatic curry soup with grilled scallops

Tagessuppe 5, 7, 9 9

Soup of the day

**Die Vorspeisen und Suppen sind zum Teil auch vegetarisch und vegan erhältlich.
Unser Serviceteam steht Ihnen bei Fragen gerne 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.*

Rösti Zeit

Time for roesti

Rösti mit Tomaten, Mozzarella, Oliven und mariniertes Ruccola	27
<i>Roesti with tomatoes, mozzarella, olives and marinated rocket</i> 5, 9, 12	
Rösti-Pastetli gefüllt mit Pilzragout und Gemüse 1, 3, 5, 7, 9	28
<i>Roesti patties filled with mushroom ragout and vegetables</i>	
Walliser Rösti mit Tomaten, Käse und Spiegelei 5, 7, 9	28
<i>Swiss Roesti with tomatoes, cheese and fried egg</i>	
Bratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti 1, 3, 5, 7, 9	28
<i>Bratwurst with onion sauce and roesti</i>	
Knusprige Rösti mit Frischkäse und Rauchlachs 4, 5, 9	32
<i>Crispy roesti with cream cheese and smoked salmon potatoes</i>	
Sennenrösti mit Speck, Käse und Spiegelei 3, 5, 9	29
<i>Alpine rösti with bacon, cheese and fried egg</i>	
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit knuspriger Rösti 5, 7, 9	40
<i>Sliced veal "Zurich style" with crispy rösti</i>	
Rindsentrecote vom Grill mit Trüffeljus und Röstimuffin dazu gebratener Blumenkohl 1, 3, 5, 7, 9	48
<i>Grilled beef entrecote with truffle jus and roesti muffin served with roasted cauliflower</i>	

Klassiker

winter

Rindsburger mit Speck, Champignons, Rucicola, Trüffel Aioli, und fruchtigem Ketchup im Bun serviert mit Pommes frites 1, 3, 5, 7, 9 **30**

Beef burger with bacon, mushrooms, rocket, truffle aioli, and fruity ketchup served in a bun with fries

Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites und Gemüse 1, 3, 5, 7, 9 **35**

Pork cordon bleu with fries and vegetables

Wienerschnitzel mit Pommes frites, Gemüse und Preiselbeeren 1, 3, 5, 7, 9 **39**

Wienerschnitzel with fries, vegetables and cranberries

Vegetarisch und Vegan

Vegetarian and Vegan

Kürbiscurry mit Kokosmilch, Basmatireis und frischen Kräuter **27**

Pumpkin curry with coconut milk, basmati rice and fresh herbs 5, 9, 12

Randen-Gnocchi mit Spinat, Baumnüssen und einer Meerrettich-Frischkäsesauce 1, 3, 5, 7, 9 **32**

Beetroot-gnocchi with spinach, walnuts and a horseradish-cream cheese sauce

Fisch

fish

Tagesfisch 1, 3, 5, 7, 9 **40**

Fish of the day

Dessert

Desserts

Crème Brûlée mit Salted Caramel und Mandarinen Sorbet 3, 5, 7, 9 **16**
Crème brûlée with salted caramel and tangerine sorbet

Spekulatius Parfait auf Gewürzorange und gebrannten Mandeln **13**
Speculoos parfait with spiced oranges and roasted almonds 1, 3, 5, 7, 9

Bratapfel Tiramisu 5, 7, 9 **13**
Baked apple tiramisu

Gin Tonic Sorbet mit Passionsfrucht **11**
Gin tonic sorbet with passion fruit

Überraschungsdessert 1, 3, 5, 7, 9 **13**
Surprise dessert

Gerührter Eiskaffee «Hotel Uzwil» 5, 7, 9 **12**
Stirred iced coffee "Hotel Uzwil"

Unsere Glace Sorten:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Kaffee, Stracciatella, Caramel, Baumnuss, weisse Schokolade, Pina Colada, Zitronensorbet, Mangosorbet **3.50**
mit Rahm / with whipped cream **+ 1.50**

Our ice cream selection:

Vanilla, chocolate, strawberry, coffee, stracciatella, caramel, walnut, white chocolate, pina colada, lemon sorbet, mango sorbet

Allergene

Allergens

