

## **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),<br>Muttertierhaltung |
| Wasserbüffel                | Jan Künzle Schwarzenbach                                |
| Wild & Fleischspezialitäten | Metzger Näf Mosnang                                     |
| Nährmittel                  | Transgourmet  |
| 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 Portionsgrößen 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, saisonal und regional zu

|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Fleischdeklaration</b> | Declaration                                    |
| Poulet                    | Schweiz  |
| Kalbfleisch               | Schweiz  |
| Schweinefleisch           | Schweiz  |
| Rindfleisch               | Schweiz / Südamerika                           |
| Lachs                     | Schottland                                     |
| Fisch                     | auf Anfrage, je nach Tagesangebot (Tagesfisch) |
| Entenbrust                | Frankreich                                     |


## Vorspeisen / Salate

### starters / salads





-  **Glasnudelsalat mit Sweet-Chilisaucе und Gemüse** 5, 7, 9, 14, **19**  
*Glass noodle salad with sweet chili sauce and vegetables*  
**Wahlweise mit / optional with**  
**gebratener Crevette / shrimps** **19**  
**hausgemachten Frühlingsrollen / spring rolls** **17**
- Thunfisch Tataki im Sesammantel mit Wakamesalat und Wasabicreme** **21**  
*Tuna tataki coated in sesame seeds with wakame salad and wasabi cream* 4, 5, 9, 11, 12
-  **Winterlicher Couscous mit Datteln, Minze und Granatapfel** **16**  
**dazu Tandoori-Joghurtsauce und kleines Salatbouquet** 5, 7, 9  
*Winter couscous with dates, mint and pomegranate served with tandoori yoghurt sauce and a small salad bouquet*
- Nüsslisalat mit Croûtons, Orangenfilets und geräucherter Entenbrust** 5, 7, 9 **15**  
*Sweet lamb's lettuce with croutons, orange fillets and smoked duck breast*
- Rindstatar «Hotel Uzwil» serviert mit Toast und Butter** 5, 7, 9, 12 **23 | 34**  
*Beef tartare "Hotel Uzwil" served with toast and butter*
-  **Gemischter Salat mit Kernen und Sprossen** 5, 7, 9, V **13**  
Französisches-, Italienisches- oder Haus - Dressing  
*Mixed seasonal salad French-, Italian- or house dressing*
-  **Blattsalat mit Kernen und Sprossen** 5, 7, 9, V **11**  
Französisches-, Italienisches- oder Haus - Dressing  
*Mixed leaf salad French-, Italian- or house dressing*

## Suppen

### soup

-  **Tom Kha Gai Suppe mit Pilzen, Gemüse und Cipolotti** 5, 7, 9 **14**  
*Tom kha gai soup with mushrooms, vegetables and cipolotti*  
**mit Poulet /with chicken** **16**
- Tagessuppe** 5, 7, 9 **9**  
*Soup of the day*

## Asiatisch *asian style*

-  **Misosuppe mit Ramen Nudeln, Gemüse, Sprossen und Shiitake-Pilze** 28  
*Miso soup with ramen noodles, vegetables, sprouts and shiitake mushrooms* 1, 4, 5, 6, 9  
**Wahlweise mit / optional with**
- Poulet / chicken** 32
  - Lachswürfel / salmon cubes** 34
  - Entrecôte / beef entrecôte** 42
-  **Gebratener Reis mit Cipolotti, Karotten, Ingwer und Ei** 28  
**dazu hausgemachte Frühlingsrollen mit Sweet-Chili Dip** 1, 3, 5, 7, 9, 10  
*Fried rice with cipolotti, carrots, ginger and egg served with homemade spring rolls with sweet chili dip*
-  **Rotes Gemüsecurry mit Kokosmilch dazu Basmatireis** 4, 5, 9, 10 30  
*Red vegetable curry with coconut milk and basmati rice*  
**Wahlweise mit / optional with**
- Poulet / chicken** 34
  - Lachswürfel / salmon cubes** 36
  - Entrecôte / beef entrecôte** 44
-  **Gebratene Nudeln und Pak Choi an Süss-Saurer Sauce** 1, 4, 5, 9, 10 28  
*Fried noodles and pak choi in a sweet and sour sauce*  
**Wahlweise mit / optional with**
- Poulet / chicken** 32
  - Lachswürfel / salmon cubes** 34
  - Entrecôte / beef entrecôte** 42

## Fisch *fish*

- Gebackener Fisch im Tempuramantel an Honig-Limonensauce** 36  
**auf Wokgemüse und Reis** 3, 4, 5, 9  
*Baked fish wrapped in tempura with honey-lime sauce on wok vegetables and rice*
- Tagesfisch** 1, 3, 4, 5, 7, 9 40  
*Fish of the day*

## Klassiker *classics*

- Rindsfiletwürfel Stroganoff mit hausgemachten Quarkspätzli** 1, 3, 5, 7, 9 **48**  
*Beef fillet cubes Stroganoff with homemade spaetzli*
- Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites und Gemüse** 1, 3, 5, 7, 9 **35**  
*Pork cordon bleu with french fries and vegetables*
- Wienerschnitzel mit Pommes frites, Gemüse und Preiselbeeren** 1, 3, 5, 7, 9 **39**  
*Wienerschnitzel with french fries, vegetables and cranberries*
- Rindsburger mit Speck, Champignons, Rucola, Trüffel Aioli, und fruchtigem Ketchup im Burger 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 french fries*

## Vegetarisch und Vegan *Vegetarian and Vegan*

-  **Gemüse Ratatouille mit gebackenem Feta, Falafel und mariniertem Rucola** 30 **30**  
*Vegetable ratatouille with baked feta, falafel and marinated rocket salad* 1, 3, 5, 7, 9
-  **Ravioli nach Tagesangebot und Saison** 1, 3, 5, 7, 9 **29**  
*Ravioli according to daily offer and season*
-  **Rotes Gemüsecurry mit Kokosmilch dazu Basmatireis** 4, 5, 9, 10 **30**  
*Red vegetable curry with coconut milk and basmati rice*
-  **Gebratener Reis mit Cipolotti, Karotten, Ingwer und Ei dazu hausgemachte Frühlingsrollen mit Sweet-Chili Dip** 1, 3, 5, 7, 9 **28**  
*Fried rice with cipolotti, carrots, ginger, egg and spring rolls served with sweet chili dip*
-  **Gebratene Nudeln und Pak Choi an Süss-Saurer Sauce** 1, 4, 5, 9, 10 **28**  
*Fried noodles and pak choi in a sweet and sour sauce*

**Viele unserer vegetarischen Gerichte bieten wir auch in einer veganen Variante an. Sprechen Sie einfach unser Team an, wir beraten Sie gerne und passen Ihre Auswahl nach Wunsch an.**

*We also offer many of our vegetarian dishes in a vegan version. Simply contact our team, we will be happy to advise you and customise your selection as required.*

# Dessert

## Desserts

**Espresso Panna Cotta im Weckglas serviert mit Rahm** 3, 5, 7, 9 **13**  
*Espresso panna cotta served in glas with whipped cream*

**Zitronencake mit Cherry Creme und Himbeersorbet** 3, 5, 7, 9 **16**  
*Lemon cake with cherry cream and raspberry sorbet*

**Orangen Tiramisu** 5, 7, 9 **13**  
*Tiramisu with oranges*

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

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

### Unsere Glace Sorten:

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

*Our ice cream selection:*

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

### Allergene

#### Allergens

