

# Herzlich willkommen im Restaurant Hotel Uzwil

anKOMMEN. wohlFÜHLEN. geniESSEN!

Erleben Sie herzliche Gastfreundschaft  
in Kombination mit kreativer, regionaler Küche.  
Ehrlich, authentisch – «Home away from Home».

## Unser Bestreben No. 1: Regionalität

Gemüse & Früchte	Braun, Bronschhofen
Spargeln	Fahrmaadhof, Bodensee
Eier	Biohof Neuhaus, Uzwil
Fisch	Zellweger Comestibles, Staad,
Fleisch allgemein	Traitafina (Schweiz aus Muttertierhaltung),
Wild & Fleischspezialitäten	Metzger Näf, Mosnang
Brot & Brötchen	Hausgemacht oder Bäckerei 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 Serviceteam.

## 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 der 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: Convenience Food mit Vernunft

Wo immer möglich bereitet unser Küchenteam alle Produkte frisch zu. Saisonal & regional. Nur da, wo es nachhaltiger und betrieblich vernünftiger ist, verwenden wir **hochwertige** Convenience Produkte.

Für Informationen, was Allergene angeht, geben sehr gerne unser Servicemitarbeiter Auskunft.


# Salate & Vorspeisen

## salads / starters

-  **Blattsalat mit Kernen und Sprossen** 11  
*Leaf salad with French-, Italian- or House dressing*
-  **Gemischter Salat mit Kernen, Samen und Sprossen** 13  
Französisches-, Italienisches- oder Hausdressing  
*Mixed seasonal salads with French-, Italian- or House dressing*
-  **Verschiedene Blattsalate mit Avocado, Granatapfel, Kerne an einer leichten Haselnussvinaigrette** 15  
*Various leaf salads with avocado, pomegranate, kernels, hazelnut dressing*
- Tatar vom regionalen Weiderind mit Wildkräutersalat** 26 | 36  
**Apfel-Rhabarberchutney, Bärlauchöl und hausgemachtes Focaccia**  
*Tartare from local pasture-fed beef with a small salad of wild herbs  
apple-rhubarbe chutney, wild garlic oil and homemade focaccia*
-  **Spargelsalat mit Radieschen, Frühlingszwiebeln und Brotchips an einem fruchtigen Erdbeerdressing** 17  
*Asparagus salad with radishes, spring onion and bread chips served with a fruity strawberry dressing*
- Gebratene Crevetten mit Kräutern & Knoblauch auf einem Kartoffel-Sellerie Püree** 18 | 29  
*Fried shrimps with herbs & garlic and a potatoe-celery purée*

# Suppen

## soups

-  **Spargelsuppe mit Kräutercroûtons** 12  
*Asparagus cream soup with herb croûtons*
- Tagessuppe** 9  
*Soup of the day*

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

*Some of the starters are also available as vegan dishes.*

*Our service team is available to answer any questions you may have.*

## Vegetarische Leckereien

### *vegetarian treats*

**Offener «Kimchi» Burger mit Brioche Bun, Rotkohl-Coleslaw  
hausgemachte Chili-Mayonnaise & Country Fries** 29

*Open "kimchi" burger with a brioche bun, red cabbage coleslaw  
homemade chili mayonnaise and Country fries*

**Spargelravioli mit Morcheln, Rucola und Safranbutter** 29

*Ravioli with an asparagus filling, rocket, morels and a saffron butter*

**Hausgemachte Gnocchi mit Erbsen, Morcheln, gebratenem Spargel  
Burrata und einer leichten Rahmsauce** 30

*Homemade Gnocchi with peas, morels, fried asparagus, burrata mozzarella  
served with a light cream sauce*

**Gemüsequiche mit Sauerrahm und kleinem Wildkräutersalat** 27

*Vegetable pie with sour cream and a small salad of wild herbs*

## Fisch Hauptgang

### *fish main course*

**Gebratener Zander auf Frühlingsrisotto  
dazu servieren wir frittierten Rucola und Randenchips** 43

*Fried pikeperch on a seasonal risotto with fried rocket and beetroot chips*

**Luftige Lachsklösschen an einer Sauce vom heimischen Weisswein  
mit wildem Broccoli und Taglierini Pasta** 33

*Salmon dumplings with a local white wine sauce  
wild broccoli and taglierini pasta*

## Hauptgänge mit Fleisch

### *main courses with meat*

**Gebratenes Entrecôte vom regionalen Weiderind mit Kräuterbutter  
gebratener grüner Spargel und Taglierini Pasta** 49

*Sautéed entrecôte of local beef with a herb butter  
fried green asparagus and tagliarini pasta*

**Gefüllte Maispouardenbrust auf einem Spargelragoût  
dazu servieren wir Bratkartoffeln und Bärlauchschaum** 37

*Stuffed breast of corn feed poularde on an asparagus ragoût  
served with fried potatoes and a foam of wild garlic*

**Ragoût vom heimischen Lamm auf cremiger Polenta  
dazu servieren wir buntes Marktgemüse** 35

*Ragoût of best local lamb with a creamy polenta and vegetables in season*

## Unsere Klassiker

### *our classics*

**Wienerschnitzel vom heimischen Kalb mit Preiselbeeren  
Sardellen-Kapern Tatar, Pommes Frites und saisonales Gemüse** 44

*Wienerschnitzel (local veal) with French fries, vegetables and mountain cranberries*

**Gerolltes Cordon Bleu vom heimischen Schwein mit Hobelfleisch  
und regionalem Käse gefüllt, dazu servieren wir Pommes und Gemüse** 38

*Rolled pork cordon bleu with French fries and vegetables in season*

**Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit knuspriger Rösti** 40

*Sliced veal "Zurich style" with crispy roesti*

**St. Galler Olma-Bratwurst mit Zwiebelsauce und knuspriger Rösti** 25

*Local veal sausage with onion sauce and a crispy roesti*

## Dessert

*desserts*

**Mini-Dessert nach Tagesempfehlung** 4  
*Mini-dessert, recommendation of the day*

**Erdbeer-Tiramisù** 12  
*Strawberry Tiramisù*

**Affogato «del nonno» - Irish Cream Glacé mit Espresso** 8  
*Affogato «del nonno» - «Irish Cream» Ice cream with an espresso*

**Blaubeermuffin mit Joghurt-Honig Sorbet und Minzschaum** 14  
*Blueberry muffin with a yoghurt-honey ice cream and a mint sauce*

**Gerührter Eiskaffee «Hotel Uzwil»** 12  
*Stirred iced coffee "Hotel Uzwil"*

**Unsere Glace Sorten:**  
**Vanille, Schokolade, Erdbeere, Kaffee, Stracciatella, Caramel, Baumnuss, weisse Schokolade, Zitronensorbet, Mangosorbet, Irish-Cream**  
*Our ice cream selection:* 4.00  
*Vanilla, chocolate, strawberry, coffee, stracciatella, caramel, walnut, white chocolate, lemon sorbet, mango sorbet, Irish Cream*

**mit Rahm / with whipped cream** +1.50

## Käse

*cheese*

**Toggenburger Wildblütenkäse mit Fruchtchutney und hausgemachtem Brot** 13  
*Local wildflower cheese with a fruit chutney and homemade bread*