

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 / Danko, Aadorf
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, Sprossen & Ei** 12
Leaf salad with French-, Italian- or House dressing
-  **Gemischter Salat mit Kernen, Sprossen & Ei** 13
Französisches-, Italienisches- oder Hausdressing
Mixed seasonal salads with French-, Italian- or House dressing
- Nüsslisalat mit Speck, Ei & Croûtons** 15
Lamb's lettuce salad with bacon, egg and croûtons
- Herbstliche Burrata von der Molkerei Züger mit Kürbis, Birne, marinierten Pilzen und luftgetrocknetem Schinken** 22
Local Burrata with pumpkin, pear, mushrooms and air dried ham
-  **ohne Schinken/without ham** 19
- Tatar vom regionalen Weiderind mit lauwarmen Pilzen** 26 | 36
Kürbis-Chutney und hausgemachtes Focaccia
Tartare from local pasture-fed beef with lukewarm mushrooms
pumpkin-chutney and homemade focaccia
-  **Crèmige Pilze im Blätterteigkissen** 18/32
mit einem Kürbis-Süsskartoffelpüree und Sprossen
Creamy mushrooms in puff pastry
served with a pumpkin-sweet potato mash and sprouts

Suppen

soups

-  **Kürbis-Kokossuppe mit Datteln und Käsecracker** 14
Pumpkin-Coconutsoup with dates and cheese cracker
- Tagessuppe** 9
Soup of the day

Vegetarische Leckereien

vegetarian treats

Vegi-Herbstteller mit hausgemachten Spätzli Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeer-Apfel, Marroni <i>Seasonal choice with homemade spätzle</i> <i>red cabbage, apple with a cranberry sauce and chestnuts</i>	28
Herbstlicher Kürbisrisotto mit Marroni & Wirsing <i>Seasonal pumpkin risotto with chestnuts and savoy cabbage</i>	28
Saisonale Ravioli auf Empfehlung. Unser Team informiert Sie gerne! <i>Seasonal Ravioli on recommendation. Our team will be happy to inform you!</i>	25
Tagliatelle Pasta mit cremigen Eierschwämmli Belper Knolle & Spinat <i>Tagliatelle pasta with creamy chanterelles</i> <i>"Belper Knolle" cheese and spinach</i>	30

Unsere Klassiker

our classics

Wienerschnitzel vom heimischen Kalb mit Preiselbeeren Sardellen-Kapern Tatar, Pommes Frites und saisonales Gemüse <i>Wienerschnitzel (local veal) with French fries, vegetables and mountain cranberries</i>	44
Gerolltes Cordon Bleu vom heimischen Schwein mit Hobelfleisch und regionalem Käse gefüllt, dazu servieren wir Pommes und Gemüse <i>Rolled pork cordon bleu with French fries and vegetables in season</i>	38
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit knuspriger Rösti <i>Sliced veal "Zurich style" with a crispy roesti</i>	40
St. Galler Olma-Bratwurst mit Zwiebelsauce und knuspriger Rösti <i>Local veal sausage with onion sauce and a crispy roesti</i>	25

Der Herbst wird Wild...

unser Wildfleisch ist ausschliesslich aus Schweizer Jagd

autumn game specialities...

Saftiges Hirschgulasch mit Rotkraut und hausgemachten Semmelknödel	42
---	-----------

*Juicy venison goulash served with red cabbage
and homemade bread dumplings*

Gebratene Rehschnitzel an einer Wildrahmsauce mit Herbstgemüse und hausgemachten Spätzli	40
---	-----------

*Grilled venison cutlets with a cream sauce
seasonal vegetables and homemade spätzli*

Geschnetzeltes vom heimischen Wild an Preiselbeerrahmsauce hausgemachte Spätzli und saisonales Gemüse	39
--	-----------

*Sliced local game meat with a cranberry-creamsauce
homemade spätzli and seasonal vegetables*

Feinster Rehrücken an fruchtiger Orangen-Wildsauce dazu servieren wir gebratene Schupfnudeln & Herbstgemüse	58
--	-----------

*Best local saddle of venison with a fruity orange sauce
sauteéd "Schupfnudeln" (potato noodles) and seasonal vegetables*

Gerne informiert Sie unser Team auch über unsere Tagesempfehlungen

Our team will also be happy to tell you about our daily specials

Dessert

desserts

Mini-Dessert nach Tagesempfehlung <i>Mini-dessert, recommendation of the day</i>	4
Vermicelles mit Meringues, Vanilleglacé & Rahm	14
Thurgauer Süessmoschtcrème mit Apfelcrumble	14
Affogato «del nonno» - Irish Cream Glacé mit Espresso <i>Affogato «del nonno» - «Irish Cream» Ice cream with an espresso</i>	8
Rotweinzwetschgen mit Mohnglacé und Feigenravioli	16
Gerührter Eiskaffee «Hotel Uzwil» <i>Stirred iced coffee "Hotel Uzwil"</i>	12
Unsere Glace Sorten: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Kaffee, Stracciatella, Caramel, Baumnuss, weisse Schokolade, Zitronensorbet, Mangosorbet, Irish-Cream <i>Our ice cream selection:</i> <i>Vanilla, chocolate, strawberry, coffee, stracciatella, caramel, walnut, white chocolate, lemon sorbet, mango sorbet, Irish Cream</i>	4.00
mit Rahm / with whipped cream	+1.50

Käse

cheese

Toggenburger Wildblütenkäse mit Fruchtchutney und hausgemachtem Brot <i>Local wildflower cheese with a fruit chutney and homemade bread</i>	13
---	-----------