

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	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

Poulet	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Schwein	Schweiz
Wild	Schweiz, Deutschland, EU
Jakobsmuschel	Dänemark
Ente	Frankreich
Zander	Schweiz

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

Vorspeisen

starters

	V H
Gemischter Salat mit Kernen, Samen und Sprossen Französisches-, Italienisches- oder Haus-Dressing <i>Mixed seasonal salad French-, Italian- or house dressing</i>	13
Schweizer Burrata mit Chiccorée eingelegten Birnen und Cashew-Nüssen <i>Swiss burrata with chicory, pickled pears, and cashew nuts</i>	21 29
Herbstlicher Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons und Haselnussvinaigrette <i>Autumnal lamb's lettuce with egg, bacon and croutons and hazelnut vinaigrette</i>	15
Tatar vom Schweizer Weiderind mit fermentiertem Pfeffer BBQ-Pilz, Eigelb, Schnittlauchöl und getoastetem Focaccia <i>Swiss pasture-fed beef tartare with fermented pepper BBQ mushroom, egg yolk, chive oil and toasted focaccia</i>	26 36
Tatar von der Rande mit gebratener Jakobsmuschel dazu Kürbis Bruschetta und herbstliches Salatbouquet <i>Tartare of beetroot with fried scallops Pumpkin bruschetta and autumn salad bouquet</i>	18 28
+ ohne Jakobsmuschel <i>+ without scallops</i>	- 4
Tagliatelle mit frischen Eierschwämmli, geräucherter Entenbrust und Belper Knolle <i>Tagliatelle with fresh chanterelle mushrooms, smoked duck breast and Belper Knolle</i>	24 30
Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und grilliertem Kürbis <i>Pumpkin soup with pumpkin seed oil and grilled pumpkin</i>	14

Hauptgänge

main

Herbststeller mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Pilzen, Trauben, Rosenkohl und Preiselbeerbirne 28

Autumn platter with spaetzli, red cabbage, chestnuts, mushrooms, grapes, Brussels sprouts and cranberry pear

Randenpolenta mit grilliertem Kürbis, Bohnen, frischem Meerrettich und Safranschaum 31

Beetroot polenta with grilled pumpkin, beans, fresh horseradish, and saffron foam

Grilliertes Rindsfilet (CH) auf getrüffelem Kartoffel-Marroni Stock Rosamarinjus und winterlichem Gemüse 62

*Grilled beef fillet on truffled mashed potatoes and chestnuts
Rosemary jus and winter vegetables*

Gerolltes Schweinscordonbleu mit Bündner Hobelfleisch und regionalen Swiss Lady Käse dazu Pommes frites und Gemüse 36

Rolled pork cordon bleu with Bündnerfleisch and regional Swiss Lady cheese, served with French fries and vegetables

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" mit knuspriger Rösti 40

Sliced veal "Zurich style" with crispy roesti

Wienerschnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Sardellen-Kapern Tatar dazu Pommes frites und Gemüse 42

Wienerschnitzel of veal with cranberries and anchovy-caper tartare served with French fries and vegetables

Gebratenes Schweizer Zanderfilet auf Rahmwirsing Pommes rissollées, Randen-Meerrettichsauce 42

Roasted Swiss zander fillet with creamed savoy cabbage Rissollées fries, beetroot and horseradish sauce

Geschmortes Hirschragout mit Spätzli und Herbstbeilagen 34

Braised venison ragout with homemade spaetzli and autumn side dishes

Gebratenes Hirschschnitzel mit Trauben-Portweinjus, hausgemachten Schupfnudeln und Herbstbeilagen 42

Roasted venison schnitzel with grape and port wine jus, homemade potato dumplings, and autumn side dishes

Dessert

Desserts

Dessert Amuse-Bouche nach Tagesempfehlung 4

Dessert Amuse-Bouche, Recommendation of the day

Frisch gebackener Streuselkuchen mit Zwetschgen und Sauerrahmglace 12

Freshly baked crumb cake with plums and sour cream ice cream

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce 11

Homemade apple strudel with vanilla 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

Our ice cream selection:

4.00

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

mit Rahm / with whipped cream

+ 1.50