

Herzlich willkommen im Restaurant Hotel Uzwil

Wir kochen so, wie wir selbst gerne essen: saisonal,
ehrlich und mit Respekt für das Produkt.

Wer hier isst, soll spüren, dass jedes Gericht eine Hommage an,
die moderne Schweizer Kulinarik ist und mit viel Liebe
gekocht wird.

Wir freuen uns sie bei uns als Gast haben zu dürfen und
wünschen eine wunderbare Zeit bei uns.

Ihr Team vom Restaurant
Hotel Uzwil.

Welcome to the Restaurant Hotel Uzwil

We cook the way we love to eat ourselves: seasonal, honest,
and with great respect for every ingredient.

When you dine with us, you should feel that each dish is
a tribute to modern Swiss cuisine – crafted with care and passion.

We are delighted to have you as our guest and wish
you a wonderful time with us.

Your team at
Restaurant Hotel Uzwil

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
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
Auch als Vegi erhältlich «Fake Tatar» <i>Vegetarian option available «fake tatar»</i>	24 32
Carpaccio von den Scampi auf Passionsfruchtrisotto mit Alpenzitrone und Szechuan-Pfeffer <i>Scampi carpaccio on passion fruit risotto with Riesling foam sauce and Alpine lemon</i>	26 32
Tagliatelle mit frischen Eierschwämmli, geräucherter Entenbrust und Belper Knolle <i>Tagliatelle with fresh chanterelle mushrooms, smoked duck breast and Belper Knolle</i>	24 30
Maissuppe mit grilliertem Mais und Popcorn <i>Corn soup with grilled corn and popcorn</i>	14
+ mit gebratener Wachtelbrust <i>+ with roasted quail breast</i>	+ 6

Hauptgänge

main course

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

Kürbisrisotto mit gebratenen Rosenkohlblättern, grilliertem Kürbis und gepoppten Kürbiskernen 32

Pumpkin risotto with roasted Brussels sprout leaves, grilled pumpkin and popped pumpkin seeds

Original Zürcher Kalbsgeschnetzeltes 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 Rissollée fries, beetroot and horseradish sauce

Wildgerichte

Game dishes

- Geschmortes Hirschragout mit hausgemachten 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
- Moderner Rehpfeffer aus dem Entrecôte mit Garnituren, Herbstbeilagen und hausgemachten Spätzli** 48
Modern venison pepper from the entrecôte with garnishes autumn side dishes and homemade spaetzli
- Ganzer Rehrücken mit Wildjus** **ab 2 Personen** 56
Herbstbeilagen und Serviettenknödel
Whole venison saddle with game jus (for 2 or more people) Autumn side dishes and napkin dumplings

Dessert

Desserts

Dessert Amuse-Bouche nach Tagesempfehlung 4
Dessert Amuse-Bouche, Recommendation of the day

Frisch gebackener Streuselkuchen mit Zwetschgen und Sauerrahmeis 12
Freshly baked crumb cake with plums and sour cream ice cream

Apfelstrudel mit Vanillesauce 11
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** 4.00
mit Rahm / with whipped cream + 1.50

Our ice cream selection:

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

Unser Bestreben No. 1: Regionalität

Gemüse & Früchte	Braun Bronschhofen CH
Eier	Biohof Neuhaus, Uzwil CH
Fisch	Zellweger Comestibles, Staad CH
Geräucherter Lachs	Dyhrberg Lachsräucherei, Balsthal CH
Fleisch allgemein	Traitafina (90% Schweizerfleisch, gem. Auskunft), Muttertierhaltung
Wild & Fleischspezialitäten	Metzger Näf, Mosnang CH
Nährmittel	Transgourmet, Herkunft gemäss Auskunft
Brot & Brötchen	Mit Liebe hausgemacht, Dietsche Wil (beides CH)

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

Fleischdeklaration

Poulet	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Wolfsbarsch	Italien
Scampi	Südafrika
Thunfisch	Vietnam

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