

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

Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Schwein	Schweiz
Crevetten	Vietnam
Jakobsmuschel	Dänemark
Seeteufel	Schottland

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

Vorspeisen

starters

V | H

Gemischter Salat mit Kernen, Samen und Sprossen

13

Französisches-, Italienisches- oder Haus-Dressing

Mixed seasonal salad French-, Italian- or house dressing

Herbstlicher Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons und Haselnussvinagrette

15

Autumnal lamb's lettuce with egg, bacon and croutons and hazelnut vinaigrette

Tatar vom Schweizer Weiderind mit fermentiertem Pfeffer BBQ-Pilz, Eigelb, Schnittlauchöl und getoastetem Focaccia

26 | 36

*Swiss pasture-fed beef tartare with fermented pepper BBQ mushroom,
egg yolk, chive oil and toasted focaccia*

Gebratene Crevetten auf Erbsen- Kartoffelstock, Randenchips und Hummerschaum

22 | 32

Fried shrimp on pea and potato purée, beetroot chips and lobster foam

Tatar von der Rande mit gebratener Jakobsmuschel dazu Kürbis Bruschetta und herbstliches Salatbouquet

18 | 28

Tartare of beetroot with fried scallops

Pumpkin bruschetta and autumn salad bouquet

+ ohne Jakobsmuschel

- 4

+ without scallops

Cremige Marronisuppe mit Limette und Ingwer

13

Chestnut soup with lime and ginger

Hauptgänge

main course

Gebratenes Kalbsteak mit Kalbsbries und Morchelsauce dazu Tagliatelle und winterliches Gemüse	55
<i>Roasted veal steak with veal jus and morel sauce, served with tagliatelle and vegetables</i>	
Grilliertes Rindsfilet (CH) auf getrüffelem Kartoffel-Marroni Stock Rosamarinjus und winterlichem Gemüse	62
<i>Grilled beef fillet on truffled mashed potatoes and chestnuts Rosemary jus and vegetables</i>	
Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" mit knuspriger Rösti	40
<i>Sliced veal "Zurich style" with crispy roesti</i>	
Gerolltes Schweinscordonbleu mit Bündner Hobelfleisch und regionalen Swiss Lady Käse dazu Pommes frites und Gemüse	36
<i>Rolled veal cordon bleu with air-dried Grisons meat and regional Swiss Lady cheese, served with French fries and vegetables</i>	
Wienerschnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Sardellen-Kapern Tatar dazu Pommes frites und Gemüse	42
<i>Wienerschnitzel of veal with cranberries and anchovy-caper tartare served with French fries and vegetables</i>	
Seeteufel Saltimbocca auf Safranrisotto mit Bohnen und Dillespuma	42
<i>Monkfish saltimbocca on saffron risotto, beans, and dillfoam</i>	
Randenpolenta mit grillierten Kürbis, Bohnen, frischem Meerrettich und Safranschaum	31
<i>Beetroot polenta with grilled pumpkin, beans, fresh horseradish, and saffron foam</i>	
Ravioli mit Zitronenmascarpone gefüllt, gebratenen Romanesco Limonensauce und fein gehobelter Grana Padano	31
<i>Ravioli filled with lemon mascarpone, roasted romanesco, lime sauce, and finely shaved Grana Padano cheese</i>	

Dessert

Desserts

Dessert Amuse-Bouche nach Tagesempfehlung <i>Dessert Amuse-Bouche, Recommendation of the day</i>	4
Zimtparfait mit lauwarmen Rotweinzwetschgen <i>Cinnamon parfait with luke warm red wine plums</i>	12
Vermicelle mit Meringue, Vanilleglace und Früchten <i>Vermicelles with meringue, vanilla ice cream, and fruit</i>	11.50
Espresso Panna-Cotta mit Spekulatiusglace und Gewürzorangen <i>Espresso panna cotta with speculoos ice cream and spiced oranges</i>	15
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce <i>Homemade apple strudel with vanilla sauce</i>	11
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 <i>Our ice cream selection:</i> <i>Vanilla, chocolate, strawberry, coffee, stracciatella, caramel, walnut, white chocolate, lemon sorbet, mango sorbet</i>	4.00
mit Rahm / with whipped cream	+ 1.50