Herzlich willkommen
im Restaurant Hotel Uzwil

anKOMMEN. wohlFÜHLEN. geniESSEN.

Erleben Sie herzliche Gastfreundschaft
in Kombination mit kreativer, regionaler Küche.
Ehrlich, authentisch – als erweitertes zuhause.

Unser Bestreben No. 1: **Regionalität**

Gemüse & Früchte	Braun, Bronschhofen
Eier	Biohof Neuhaus, Uzwil
Fisch	Zellweger Comestibles, Staad
Fleisch allgemein	Traitafina (Schweiz aus Muttertierhaltung),
Wild & Fleischspezialitäten	Metzger Näf, Mosnang / Danko, Aadorf
Lamm	Australien
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 Portionengrössen 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.

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

Salate & Vorspeisen
Salads & Starters

Blattsalat mit Kernen, Sprossen und Feigen **12**
Leaf salad with seeds, sprouts and figs

Mit Wildschweinschinken **15**
With wild boar ham

Gemischter Salat mit Kernen, Sprossen & Ei **13**
Französisches-, Italienisches- oder Hausdressing
Mixed seasonal salads with seeds, sprouts and egg
with French-, Italian- or House dressing

Nüsslisalat mit Speck, Ei & Croûtons **15**
Lamb's lettuce salad with bacon, egg and croutons

Tatar vom regionalen Weiderind an feiner Trüffelcrème, **27 | 37**
garniert mit fein geraffelter Belper Knolle, mariniertem Kürbis,
Randen und gerösteten Nüssen
Dazu wahlweise mit Brioch-Toast oder Pommes Frites
Tartare of locally reared pasture-raised beef with a delicate
truffle cream, garnished with finely grated Belper Knolle,
marinated pumpkin, beetroot and roasted nuts
Served with a choice of brioche toast or French fries

Gebratene Jakobsmuschel auf samtiger Blumenkohlcrème **19 | 32**
serviert mit sautierten Kefen und Orangenöl
Pan-fried scallops on a velvety cauliflower cream
served with sautéed snow peas and orange oil

Suppen
Soups

Marroni-Feigen Schaumsüppchen **14**
mit knusprigem Rohschinken und Portwein
Chestnut-fig soup with crispy cured ham and port

Tagessuppe **9**
Soup of the day

Vegetarische Leckereien
Vegetarian treats

Leicht pikantes Tofu-Curry mit Limettencrème und Kräuterreis **32**
A slightly spicy tofu curry with lime cream and herb rice

Linsen-Dal verfeinert mit einer Kräuter-Crème-Fraîche, dazu hausgemachtes Fladenbrot **29**
Lentil dal, enhanced with a herb-infused crème fraîche, served with homemade flatbread

Saisonale Ravioli auf Empfehlung. Unser Team informiert Sie gerne **28**
Seasonal Ravioli on recommendation. Our team will be happy to inform you

Spinat-Ricotta-Nocken auf gebratenem Kürbis, mit einer cremigen Randen-Frischkäse-Sauce **33**
Spinach and ricotta gnocchi on a bed of roasted pumpkin, with a creamy beetroot and cream cheese sauce

Köstliches von See & Weide
Delicacies from the lake and the countryside

Knusprig gebratenes Zanderfilet auf einem Bett von Rahmsauerkraut mit Tagliatelle, glasierte Randen und aromatischem Dillöl **42**
Crispy pan-fried pike-perch fillet on a bed of creamed sauerkraut with tagliatelle, glazed beetroot and aromatic dill oil

Zart geschmorte Rindsbäckchen auf Kartoffelstock, serviert mit glacierten Karotten an einem feinen Portweinjus **40**
Tender braised beef cheeks on a bed of mashed potato, served with glazed carrots in a delicate port wine sauce

Rosa gebratenes Lammnierstück in einer Preiselbeerkruste, mit gebratenem Spitzkohl und cremigem Weissweinrisotto **47**
Pink-roasted lamb loin in a cranberry crust, served with roasted pointed cabbage and creamy white wine risotto

Gegrilltes Schweinssteak mit Pfeffersauce serviert mit Kroketten und Marktgemüse **38**
Grilled pork steak with pepper sauce, served with Croquettes and market vegetables

Unsere Klassiker
Our classics

Wienerschnitzel vom heimischen Kalb mit Preiselbeeren **44**
Sardellen-Kapern Tatar, Pommes Frites und saisonalem Gemüse
Wienerschnitzel (local veal) with French fries, vegetables
Anchovy and Caper Tartare and mountain cranberries

Cordon Bleu vom heimischen Schwein mit Rohschinken **39**
und regionalem Käse gefüllt, dazu servieren wir Pommes Frites
und Gemüse
Pork cordon bleu with French fries and vegetables in season

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit knuspriger Rösti **40**
Sliced veal «Zurich-style" with crispy rösti

Rosa gebratenes Rinds-Entrecôte mit feinen Rosmarinkartoffeln **45**
und saisonalem Marktgemüse an einem Portweinjus
Pink-roasted beef entrecôte with delicate rosemary potatoes
and seasonal market vegetables with a port wine sauce

Dessert
Desserts

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

Zimtparfait auf Orangensalat und GewürzCrumble **14**
Cinnamon parfait on a bed of orange salad and spiced crumble

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

Lebkuchen-Panna-Cotta mit einem erfrischenden Mandarinensorbet **16**
Gingerbread panna cotta with a refreshing Mandarin sorbet

Vermicelles mit Meringues, Vanilleglacé & Rahm **14**
Vermicelli with meringues, vanilla ice cream and whipped cream

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

Unsere Glace Sorten:
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Kaffee, Stracciatella, Caramel, **4**
Baumnuss, weisse Schokolade, Zitronensorbet, Mangosorbet, Irish-Cream
Our ice cream selection:
Vanilla, chocolate, strawberry, coffee, stracciatella, caramel, walnut, white chocolate, lemon sorbet, mango sorbet, Irish Cream

mit Rahm **+1.50**
with whipped cream

Käse
Cheese

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