

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	Eigenanbau, 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 garantiert. 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 bereiten unsere Küchenteams alle Produkte frisch zu. Saisonal & regional.

Welcome to Restaurant Hotel Uzwil

Our kitchen team is treating you to an experience. You are able to select from our uniquely refined dishes. We are trying to choose local, seasonal products wherever possible. In addition, we offer you a large selection of exquisite wines from all over the world.

Salate / Vorspeise

Salads / starters

Hausgebeizter Lachs mit Limette auf Frühlingsalat 15
Kräuterpesto und Blätterteig-Sesamkissen 1, 3, 4, 5, 7
Home marinated salmon with lime on a spring salad, herb pesto and puff pastry sesame pillows

Spargel-Erdbeersalat mit Bufala Mozzarella von der Molkerei Züger 22
und Pinienkernen 5, 7, 9
Asparagus and strawberry salad with bufala mozzarella and pine nuts

Bunter Blattsalat mit Mango, hausgemachte Frühlingsrolle 16
und Sweet-Chili Dip 1, 3, 5, 7, 9
Colourful leaf salad with mango, homemade spring roll and sweet chilli dip

Rindstatar «Hotel Uzwil» 1, 5, 7, 9, 10, 11, 12 22 | 34
serviert mit Butter und Toast
Beef tartare "Hotel Uzwil" served with butter and toast

Asiatischer Gemüse - Papayasalat mit gebratener Jakobsmuschel 1, 5, 6, 9 19
Asian vegetable and papaya salad with fried scallops

Gemischter Saisonsalat 5, 7, 9, 10 13
French-, Italian- oder Balsamico-Honig Dressing
Mixed seasonal salad

**Die Vorspeisen und Suppen sind zum Teil auch vegetarisch und Vegan erhältlich.
Unser Serviceteam steht Ihnen bei Fragen zur Verfügung.**

*Some of the starters are also available as vegetarian and vegan dishes.
Our service team is available to answer any questions you may have.*

Fleischdeklaration	Declaration
Rindfleisch	Schweiz / Australien
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Wasserbüffelburger	Schwarzenbach, Schweiz
Fisch	auf Anfrage, je nach Tagesangebot (Tagesfisch)
Poulet	Schweiz

Suppen

Soups

Spargel - Kokossuppe mit Kräutercroûtons 5, 7, 9 **12**
Asparagus and coconut soup with herb croutons

**Blumenkohl - Bärlauchsuppe mit gebratener Crevette
und Mango Chutney** 1, 2, 3, 5, 7, 9 **14**
Cauliflower-wild garlic soup with fried prawns and mango chutney

Tagessuppe 1, 3, 5, 7, 9 **9**
Soup of the day

Vegetarisch und Vegan

Vegetarian and Vegan

**Zucchetti – Spargel – Röllchen mit Ziegenkäse überbacken
dazu Tomaten Salsa und Reis** 5, 7, 9 **27**
Zucchini and asparagus rolls with gratinated goat's cheese, tomato salsa and rice

Ravioli nach Tagesangebot und Saison 1, 3, 5, 7, 9, 10, 12 **29**
Ravioli according to daily offer and season

Spargel – Morchelragout mit gebackenem Ei und Kartoffelgnocchi 1, 3, 5, 7, 9 **30**
Asparagus and morel ragout with baked egg and potato gnocchi

**Weisse und grüne Spargeln mit neuen Kartoffeln
und Sauce Hollandaise** 3, 5, 7, 9, 10, 12 **29**
White and green asparagus with fried potatoes and hollandaise sauce

Fisch

Fish

Fisch von unserer aktuellen Tagesempfehlung 1, 3, 4, 5, 7, 9 **40**
From our current daily recommendation of fish

Klassiker

Classics

Weisse und grüne Spargeln mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise 3, 5, 7, 9, 10, 12

White and green asparagus with fried potatoes and hollandaise sauce

Wahlweise mit: / Optional with	gekochtem Schinken / ham	32
	Kalbschnitzel / veal escalope	39
	Rindsfilet / beef fillet	55
	Pouletschenkelsteak / chicken thigh steak	34
	Cordon bleu / Cordon bleu	37
	Tagesfisch / Fish	44

Gebratenes Rindsfilet mit Bärlauchkruste, Süsskartoffelpüree dazu gebratener Spargel und Morchelsauce 1, 3, 5, 7, 9

Roasted fillet of beef with wild garlic crust served with roasted asparagus and morel sauce

Kalbfleischgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit knuspriger Rösti 1, 5, 7, 9, 12

Sliced veal "Zurich Style" with mushroom cream sauce and roesti

Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites und Gemüse 1, 3, 5, 7, 9

Pork cordon bleu with French fries and vegetables

Wienerschnitzel mit Pommes frites, Gemüse und Preiselbeeren 1, 3, 5, 7, 9

Wiener Schnitzel with French fries, vegetables and cranberries

Wasserbüffelburger mit Coleslaw Salat, Bärlauch Mayonnaise, Bergkäse und Twister Pommes frites 1, 3, 5, 7, 9

Water buffalo burger with coleslaw salad, wild garlic mayonnaise, mountain cheese and twister fries

Olma Bratwurst mit knuspriger Rösti und «Klosterbräu»-Zwiebel Sauce 1, 3, 5, 7, 9, 12

Bratwurst with crispy roesti and "Klosterbräu"-beer-onion sauce

Dessert

Desserts

**Erdbeervariation mit Erdbeerparfait, Erdbeershot
erfrischendem Erdbeer-Minzsalat und Tartelett** 1, 3, 5, 7, 9 **13**

*Strawberry variation with strawberry parfait, strawberry shot refreshing strawberry
and mint salad and a strawberry tartelette*

**Topfenknödel auf Rhabarber – Erdbeer Ragout
und Sauerrahm – Minz Glace** 1, 3, 5, 7, 9 **14**

*Curd cheese dumplings on rhubarb - strawberry ragout and sour cream - mint ice
cream*

**Beschwipste Ananas mit Vanille Panna Cotta
und Rosmarin – Honig Glace** 5, 9, 12 **11**

Marinated pineapple with vanilla panna cotta and rosemary honey ice cream

Überraschungsdessert 1, 3, 5, 7, 9 **13**

Surprise dessert

Gerührter Eiskaffee «Hotel Uzwil» 1, 3, 5, 7, 9 **12**

Stirred iced coffee "Hotel Uzwil"

Unsere Glace Sorten:

**Vanille, Schokolade, Erdbeere, Kaffee, Stracciatella, Caramel, Baumnuss,
weisse Schokolade, Zitronensorbet, Mangosorbet** **3.50**
mit Rahm / with whipped cream **+ 1.50**

Our ice cream selection:

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

Allergene

Allergens

