

Unser Küchenchef Donato Gallucci und sein Team verwöhnen Sie mit raffiniert veredelten Schweizer Gerichten und internationalen Speisen.  
Lassen Sie sich von unseren kulinarischen Kreationen überraschen.  
Dazu bieten wir Ihnen eine grosse Auswahl an erlesenen Weinen aus aller Welt an.

*Our executive chef Donato Gallucci and his team are 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.*



## Vorspeisen

### Starters

<b>Blattsalat mit Croûtons</b> 1		9
<i>Assorted leaf salad with croutons</i>		
<b>Gemischter Salat mit Kernen</b> 8		11
<i>Mixed salad with seeds</i>		
<b>Nüsslisalat mit Ei und Croûtons</b> 1, 3, 12		12
<i>Lamb's lettuce with egg and croutons</i>		
<b>Spargel – Fenchelsalat mit Pinienkernen und Urranden</b> 8, 12		16
<i>Asparagus and fennel salad with pine nuts and Chioggia beet</i>		
<b>Spargelsalat mit Rucola und Mozzarella an Honigvinaigrette</b> 7, 9, 12		14
<i>Asparagus salad with rocket, mozzarella and honey vinaigrette</i>		
<b>Spitzkohlsalat mit Radieschen, Kresse und Hobelfleisch</b> 12		17
<i>Cabbage salad with radish, cress and slice of dry meet</i>		
<b>Rindstatar mit Zwiebeln, Kapern, Essiggurken</b>	Regular	27
<b>dazu lauwarmer Toast und Meersalz-Butter</b> 1, 7	Small	20
<i>Beefsteak tatar with onions, capers, pickles served with lukewarm toast and sea salt butter</i>		
<b>Bärlauchravioli an Zitronenbutter</b> 1, 7, 9, 12	als Vorspeise	18
<i>Wild garlic ravioli with lemon butter</i>	als Hauptgang	26

### Unsere Salatsaucen

#### *Our salad dressing*

French Dressing	3, 10, 12
Italian Dressing	10, 12
House Dressing	10, 12

## Suppen

### *Soups*

<b>Weisse Spargelcremesuppe mit Bärlauchcroûtons</b> 1, 7, 9, 12	9
<i>White asparagus soup with wild garlic croutons</i>	
<b>Kerbelrahmsuppe mit Coppastreifen</b> 1, 7, 9, 12	11
<i>Chervil cream soup with Coppa ham strips</i>	
<b>Curry-Kokossuppe mit Mangosalat und einer Riesencrevette</b> 2, 9	12
<i>Curry coconut soup with mango salad and king prawn</i>	

## Miso-Suppen

### *Miso Soups*

Miso-Suppe ist ein japanisches Nationalgericht bestehend aus Gemüsesud, Sojapaste, Weizennudeln, Frühlingsgemüse und Shiitake-Pilzen. Suchen Sie sich die Einlage nach ihrer Wahl aus und geniessen Sie die würzige Suppe als Vorspeise oder als Hauptgang

*Miso soup is one of Japan`s national dishes and is made from vegetable stock, soybean paste, noodles, Spring vegetables and shiitake mushrooms.  
Choose the insole of your choice and enjoy the spicy soup as a starter or as a main course.*

<b>mit Gemüse</b> 1, 6, 7, 9, 12	als Vorspeise	12
<i>with vegetables</i>	als Hauptgang	18
<b>mit Tofu</b> 1, 6, 7, 9, 12	als Vorspeise	16
<i>with Tofu</i>	als Hauptgang	21
<b>mit Poulet</b> 1, 6, 7, 9, 12	als Vorspeise	19
<i>with chicken</i>	als Hauptgang	25
<b>mit Lachs</b> 1, 4, 6, 7, 9, 12	als Vorspeise	19
<i>with salmon</i>	als Hauptgang	26
<b>mit Rib Eye</b> 1, 6, 7, 9, 12	als Vorspeise	21
<i>with Rib Eye</i>	als Hauptgang	30

## Frühling

### Spring

<b>Weisser und grüner Spargel aus der Ostschweiz mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln</b> 1, 3, 7, 9, 12		29
<i>White and green local asparagus with sauce Hollandaise and spring potatoes</i>		
<b>Gebratene Lachstranche mit Spargeln neue Kartoffeln und Sauce Hollandaise</b> 1, 3, 4, 7, 9, 12		34
<i>Roasted salmon fillet with asparagus, spring potatoes and sauce Hollandaise</i>		
<b>Kalbsschnitzel mit Spargeln neue Kartoffeln und Sauce Hollandaise</b> 1, 3, 7, 9, 12		38
<i>Veal escalope with green asparagus, spring potatoes and sauce Hollandaise</i>		
<b>Gebratenes Rindsfilet mit Bärlauchbutter</b>	130g	41
<b>Spargeln und Pommes frites</b> 7, 9, 12	200g	53
<i>Fillet of beef with wild garlic butter, asparagus and French fries</i>		
<b>Gebratenes Swiss Prime Schweinskotelette mit Schwarte neue Kartoffeln und Frühlingszwiebeln</b> 1, 7, 9, 12		34
<i>Roasted Swiss Prime pork chop with rind, new potatoes and spring onions</i>		
<b>Entrecôtestreifen vom Lamm mit Serranoschinken und Rosmarinjus Couscoustimbale und Frühlingsgemüse</b> 1, 7, 9, 12		36
<i>Strips of lamb with Serrano ham and rosemary gravy Couscous timbale and spring vegetables</i>		
<b>Irishes Rindsfilet auf Morchelrisotto und Whiskykäse</b> 1, 7, 9, 12	130g	41
	200g	53
<i>Irish fillet of beef on risotto with morels and whisky cheese</i>		

## Fisch

### Fish

<b>Tigerwelsfilet mit grünen Spargeln neue Kartoffeln und Sauce Hollandaise</b> 1, 3, 4, 7, 9, 12	35
<i>Tiger catfish fillet with green asparagus, spring potatoes and sauce Hollandaise</i>	
<b>Gebratene Lachstranche auf Rosinen-Grappa-Risotto und Gemüsemosaik</b> 1, 4, 7, 9, 12	34
<i>Roasted salmon fillet on raisin grappa risotto and vegetables</i>	
<b>Fusilli mit Crevetten und Chorizostreifen Frühlingsgemüse, Kichererbsen, Marsala und Parmesan</b> 1, 2, 7, 9, 12,	28
<i>Fusilli with shrimps and chorizo strips, spring vegetables, chickpeas, Marsala and Parmesan cheese</i>	
<b>Pochiertes Saiblingsfilet an Kräuter-Gemüsesauce mit Pommes rissolées und schwarzem Pfeffer</b> 1, 4, 7, 9, 12	36
<i>Poached char fillet with herb and vegetable sauce Pommes rissolées and black pepper</i>	

## Fitnesssteller

### Fitness plate

#### Fitnesssteller serviert mit Kräuterbutter, nach Wahl mit:

*Mixed salad served with herb butter, of choice with:*

<b>gebratene Pouletbrust</b> 7, 10, 12	24
<i>pan fried chicken breast</i>	
<b>gebratenes Kalbschnitzel</b> 7, 10, 12	34
<i>pan fried veal escalope</i>	
<b>gebratenes Rindsfilet</b> 7, 10, 12	130g 41
<i>pan fried beef fillet</i>	200g 53
<b>gebratene Lachstranche</b> 4, 7, 10, 12	34
<i>pan fried salmon fillet</i>	

## Vegetarisch

### *Vegetarian*

<b>Weisser und grüner Spargel aus dem St.Galler Rheintal mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln</b> 1, 3, 7, 9, 12	29
<i>White and green local asparagus with Sauce Hollandaise and spring potatoes</i>	
<b>Spargelrisotto mit Burratina</b> 3, 7, 9, 12	23
<i>Asparagus risotto with burratina cheese</i>	
<b>Bärlauchravioli an Zitronenbutter</b> 1, 3, 7, 9, 12	26
<i>Wild garlic ravioli with lemon butter</i>	
<b>Linsen-Kichererbsencurry mit Sauerrahm Basmatireis und Gemüse</b> 1, 7, 9	22
<i>Lentil-chickpea curry with sour cream, basmati rice and vegetables</i>	
<b>Morchelrisotto mit Whiskykäse</b> 1, 7, 9, 12	29
<i>Risotto with morels and whisky cheese</i>	

## Flammkuchen

### *Tarte flambée*

<b>Flammkuchen mit Tarte flambée with</b>	Crème fraîche, Zwiebeln und Käse 1, 7 <i>Crème fraiche, onions and cheese</i>	15
	Speck, Crème fraîche, Zwiebeln und Käse 1, 7 <i>Bacon, crème fraiche, onions and cheese</i>	18
	Lachs und Rucola 1, 4, 7 <i>Salmon and rocket</i>	20
	Gemüse und Käse 1, 7 <i>Vegetables and cheese</i>	18

## Klassiker

### *Classics*

<b>Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Butterrösti</b> 1, 6, 7, 9, 12	30
<i>Sliced veal "Zurich Style" with mushroom cream sauce and buttered roesti</i>	
<b>Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Butterrösti</b> 1, 7, 9, 12	20
<i>Veal sausage with onion sauce and buttered roesti</i>	
<b>Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren</b>	34
<b>Ostschweizer Pommes frites und Saisongemüse</b> 1, 3, 7	
<i>Wiener schnitzel with cranberries</i>	
<i>Local French fries and seasonal vegetables</i>	
<b>Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Mostbröckli und Fontalinokäse</b>	32
<b>Ostschweizer Pommes frites und Saisongemüse</b> 1, 7, 9	
<i>Pork cordon bleu filled with slices of dried meat and Fontalino cheese</i>	
<i>Local French fries and seasonal vegetables</i>	
<b>Gebratene Tranche vom Fleischkäse</b>	19
<b>mit Spiegelei und Pommes Allumettes</b> 3	
<i>Pan fried meat loaf with fried egg and Pommes Allumettes</i>	
<b>Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse</b> 1, 3, 7, 9	24
<i>Breaded pork escalope with French fries and vegetables</i>	
<b>Penne mit Rindsbolognese und Parmesan</b> 1, 3, 9, 10, 12	22
<i>Penne with beef Bolognese and parmesan</i>	

Wir verwenden nur hochwertige Produkte von ausgewählten Zulieferern, wenn möglich aus der Region. So haben wir Gewissheit über Herkunft, Qualität und Verarbeitung und können Ihnen unbeschwerten Genuss servieren. Besonders viel Wert legen wir auf die Herkunft des Fleisches.

Auch bei der Herkunft unserer Fische achten wir auf Nachhaltigkeit und kaufen nur Fische ein, die nach dem FAO-Kodex der UNO gehalten oder gefangen wurden.

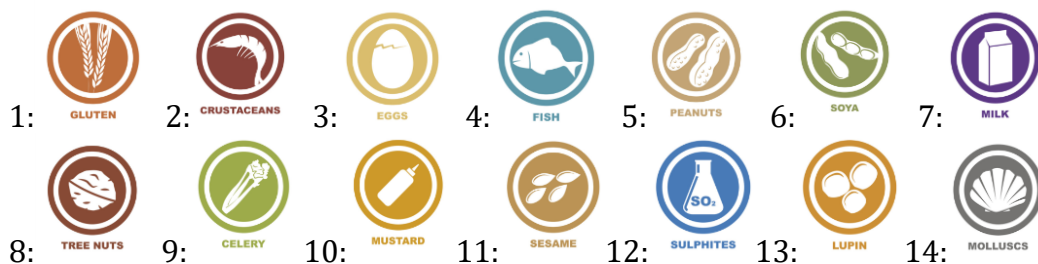
*We are using only high-quality products of selected regional suppliers. This gives us certainty about the origin, quality and production and we are able to serve you without worries. Especially the origin of the meat is important to us, for that reason we use only local meats.*

*We apply the same rules for our fish, we look after sustainability buying only, if it is kept and caught as per the FAO-codex of the UNO.*

## Herkunft

Rindfleisch	Irland
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Lamm	Neuseeland
Poulet	Schweiz

## Zutaten



## Unsere Garstufen

*our cooking levels*

*rare, bleu, stark blutig im Inneren und noch fast roh*  
*medium rare, saignant, blutig, kurz angebraten*  
*medium, à point, rosa, wenig Fleischsaft*  
*well done, bien cuit, durchgebraten*



## Dessert

### Desserts

<b>Kiwiparfait mit einem Hauch von weisser Schokolade</b> 1, 3, 7, 12	14
<i>Kiwi parfait with a hint of white chocolate</i>	
<b>Frozen Rhabarber Crème mit Mascarpone und Honig</b> 1, 3, 7, 12	13
<i>Frozen Rhubarb- Cream with mascarpone and honey</i>	
<b>Panna Cotta mit Erdbeercoulis</b> 7	10
<i>Panna Cotta with strawberry coulis</i>	
<b>Gerührter Eiskaffee mit Rahm</b> 1, 7	9
<i>Stirred ice coffee with whipped cream</i>	
<b>Wählen Sie von unseren hausgemachten Pralinen</b> 5, 7, 8	1.5
<i>Select from an array of small homemade chocolates</i>	
<b>Käseteller „Hotel Uzwil“ mit Aprikosenchutney</b> 7, 12	16
<i>Cheese plate „Hotel Uzwil“ with apricot chutney</i>	
<b>Wählen Sie aus unserer vielfältigen Glaceauswahl Passionsfrucht, Stracciatella, Schokolade, Erdbeere, Vanille, Haselnuss, Blutorange, Zitrone, Mocca, Mango, Zimt</b> 1, 3, 7, 8	3
<i>Select from our varied ice cream selection passion fruit, stracciatella, chocolate, strawberry, vanilla, hazelnut, blood orange, lemon, mocca, mango, cinnamon</i>	