

Unser Küchenchef Sven Ottiger 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 Sven Ottiger 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>Gemischter Salat</b> (French: 3, 9, 10, 11 / Italian: 3, 7, 9, 10, 11, 12) <i>Mixed salad</i>	10
<b>Nüsslisalat mit Eierschwämmli und Croûtons an Biervinaigrette</b> 1, 3, 7, 12 <i>Lamb's lettuce with chanterelles and croutons on a beer vinaigrette</i>	14
<b>Haussalat mit Zwetschgen, Feigen und Baumnüssen an Kürbisdressing</b> 3, 5, 9, 10, 11, 12 <i>Leaf salad with plums, figs and walnuts on a pumpkin dressing</i>	14
<b>Gratinierter Ziegenfrischkäse an Vanille-Honigmarinade mit Portweifeigen und geschmorten Randen</b> 9, 12 <i>Gratinated goats cream cheese marinated with vanilla and honey with port wine figs and braised beetroot</i>	15
<b>Rindstatar mit Zwiebeln, Kapern, Essiggurken dazu lauwarmer Toast und Meersalz-Butter</b> 1, 7, 12 <i>Beefsteak tatar with onions, capers, pickles served with lukewarm toast and sea salt butter</i>	Small 22 Regular 32
<b>Hirschrücken-Carpaccio mit Bratapfel-Relish an Holzapfel-Vinaigrette</b> 5, 8, 9 <i>Venison carpaccio with baked apple relish on a crab apple vinaigrette</i>	16
<b>Black Tiger Crevetten mit gepfeffelter Babyananas und Passionsfrucht</b> <i>Black tiger prawns with peppered baby pineapple and passion fruit</i>	18

# Suppen

## *Soups*

<b>Toggenburger Heusamtsuppe mit Blüten</b> 1, 7, 13	12
<i>Hay soup with blossoms</i>	
<b>Kürbiscrèmesuppe mit eigenen Kernen und Öl</b> 7, 9	9
<i>Pumpkin cream soup with own seeds and oil</i>	
<b>Wild-Consommé mit Gemüsekefir</b> 9	14
<i>Venison consommé with vegetable kefir</i>	
<b>Maronicrèmesuppe mit Streifen vom geräucherten Hirschrücken</b> 7, 8	12
<i>Chestnut cream soup with smoked venison strips</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.*

# Herbst

## Autumn

<b>Trofie mit Wildschwein-Bolognese und Pecorino Knusper</b> 1, 5, 7, 9, 12	24
<i>Trofie with wild boar Bolognese and crispy pecorino</i>	
<b>Hirschkalbsrücken an Preiselbeerrahmsauce</b> 1, 3, 5, 7, 8, 9, 11, 12 <b>mit Kürbis, Nektarinen und Pinienkernen dazu Gnocchi</b>	45
<i>Saddle of young venison on a cranberry cream sauce with pumpkin, nectarines and pine nuts served with gnocchi</i>	
<b>Wildschwein-Entrecôte an Portwein-Wildreduktion</b> 7, 9, 12 <b>mit Eierschwämmli und Rosmarin-Risoleekartoffeln</b>	35
<i>Wild boar entrecote on a port wine gravy with chanterelles and rosemary potatoes</i>	
<b>Geschmorte Rehkeule an Barolosauce</b> 1, 3, 7, 8, 12 <b>mit Schupfnudeln und Rahmwirsing</b>	31
<i>Braised leg of venison on a Barolo sauce with potato dumplings and creamy savoy cabbage</i>	
<b>Rehschnitzel „Mirza“</b> 1, 3, 7, 8, 12 <b>mit Joghurt-Spätzli, Maroni, Rosenkohl und Rotkraut</b>	37
<i>Escalope of venison "Mirza" with yoghurt spaetzle, chestnuts, brussels sprout and red cabbage</i>	
<b>Rehpfeffer „Jäger-Art“ mit Joghurt-Spätzli und Bratapfel</b> 1, 3, 7, 8, 9, 12, 13	31
<i>Venison stew with yoghurt spaetzle and baked apple</i>	

**Ab zwei Personen:**

*For two persons:*

**Rosa gebratener Rehrücken „Baden Baden“  
mit Joghurt-Spätzli und reichhaltiger Wildgarnitur**

*Pink roasted saddle of venison "Baden Baden"  
with yoghurt spaetzle and autumn side dishes*

1, 7, 9, 12

pro Person / per person:

43

## Klassiker

### Classics

- Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Butterrösti** 1, 6, 7, 9, 12 34  
*Sliced veal "Zurich Style" with mushroom cream sauce and buttered roesti*
- St. Galler Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Butterrösti** 1, 7, 9, 12 20  
*St. Gallen veal sausage with onion sauce and buttered roesti*
- Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren** 1, 3, 7 34  
**dazu Ostschweizer Pommes frites und Saisongemüse**  
*Wiener schnitzel with cranberries*  
*served with local French fries and seasonal vegetables*
- Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Mostbröckli und Appenzellerkäse** 32  
**dazu Ostschweizer Pommes frites und Saisongemüse** 1, 7, 9  
*Pork cordon bleu filled with slices of dried meat and Appenzeller cheese*  
*served with local French fries and seasonal vegetables*

## Vegetarisch

### Vegetarian

- Risotto mit herbstlichem Gemüse und Scamorza Affumicata** 1, 7, 9, 12 19  
*Risotto with autumn vegetables and scamorza affumicata cheese*
- Steinpilz-Ravioli mit Silberzwiebeln und Trauben** 1, 3, 7, 9, 12 26  
*Ravioli with porcini mushrooms, pearl onions and grapes*
- Tagliatelle mit Kürbis-Tomaten-Ragout** 1, 7, 9 26  
*Tagliatelle with pumpkin tomato ragout*
- Kürbis-Kartoffelrösti mit Waldpilzen** 1, 7, 9 23  
*Pumpkin potato roesti with wild mushrooms*
- Herbstteller „Mirza“** 1, 7, 9, 12 25  
**mit Joghurt-Spätzli, Maroni, Rosenkohl und Rotkraut**  
*Autumn plate "Mirza"*  
*with yoghurt spaetzle, chestnuts, brussels sprout and red cabbage*

# Fisch

## Fish

**Zanderfilet „Zuger Art“ an Weisswein-SchnittlauchsaUCE** 1, 4, 7, 9, 12 35  
**mit Petersilienkartoffeln und jungem Blattspinat**

*Pikeperch fillet on a white wine chive sauce  
with parsley potatoes and young leaf spinach*

**Gebratene Seeteufelmedaillons mit Eierschwämmli** 4, 7, 9, 12 41  
**serviert mit Wasabi-Risotto und Proseccoschaum**

*Pan fried angler fish medallions with chanterelles  
served with wasabi risotto and Prosecco foam*

**Sautiertes Wolfsbarschfilet auf karamellisiertem Kürbis** 4, 7, 9, 12 35  
**mit Rosmarin-Rotwein-Kartoffeln**

*Sauteed sea bass fillet on caramelized pumpkin  
with rosemary red wine potatoes*

**Trofie „Aglio, Olio e Peperoncino“ mit Black Tiger Crevetten** 4, 7, 9, 12, 14 33

*Trofie „Aglio, Olio e Peperoncino“ with black tiger shrimps*

### Allergene

#### Allergens



### Fleischdeklaration

#### Declaration

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Reh	Schweiz (Toggenburg)
Hirsch	Schweiz / Deutschland
Wildschwein	Schweiz (Toggenburg)

## Desserts

### Desserts

<b>Gerührter Eiskaffee "Hotel Uzwil" mit Rahm</b> 1, 7	9
<i>Stirred ice coffee "Hotel Uzwil" with whipped cream</i>	
<b>Hausgemachtes Sorbet mit Prosecco</b> 12	13
<i>Homemade sorbet with Prosecco</i>	
<b>Apfeltarte mit Calvados Gelee und hausgemachtem Vanilleglace</b> 1, 3, 5, 7, 8, 12	13
<i>Apple tart with Calvados jelly and homemade vanilla ice cream</i>	
<b>Hausgemachtes Zimtglace mit Rotweinzwetschgen</b> 3, 7, 12	9
<i>Homemade cinnamon ice cream with red wine plums</i>	
<b>Maroni-Panna Cotta mit Zimt-Crunch</b> 1, 7, 12	12
<i>Chestnut panna cotta with cinnamon crunch</i>	
<b>Lauwarmes Lava-Schokoladenküchlein mit Kalamansi-Sorbet</b> 1, 3, 7, 12	13
<i>Lukewarm lava chocolate cake with kalamansi sorbet</i>	
<b>Dessert-Tavolata ab zwei Personen</b> 1, 3, 7	14
<i>Dessert variation for two persons</i>	
<b>Wählen Sie aus unserer vielfältigen Glaceauswahl</b> 1, 3, 7, 8	3
<b>Erdbeere, Schokolade, Vanille, Stracciatella, Haselnuss, Mocca, Zimt, Zitrone, Blutorange, Mango</b>	
<i>Select from our varied ice cream selection</i>	
<i>Strawberry, chocolate, vanilla, stracciatella, hazelnut, mocca, cinnamon, lemon, blood orange, mango</i>	
<b>Wählen Sie von unseren hausgemachten Pralinen</b> 5, 7, 8	1.5
<i>Select from an array of small homemade chocolates</i>	