

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

Gemischter Salat (French: 3, 9, 10, 11 / Italian: 3, 7, 9, 10, 11, 12) <i>Mixed salad</i>	11
Nüsslisalat mit eingelegten Pilzen und Himbeer-Feigen-Dressing dazu Hobelspähne von der Belper Knolle ^{1, 3, 7,} <i>Lambs lettuce with pickled mushrooms and raspberry fig dressing served with Belper cheese slivers</i>	15
Hausgemachte Gänseleberterrine dazu „Patrick’s-Früchtebrot“ und Quitten-Gelee ^{5, 8, 9} <i>Homemade goose liver terrine with "Patricks fruit bread" and quince jelly</i>	24
Haussalat mit süss-saurem Kürbis, Wachtel-Ei, Rotweibirne und Holundervinaigrette ^{3, 5, 9, 10, 11, 12} <i>House salad with sweet-sour pumpkin, quail egg, red wine pear and elderberry vinaigrette</i>	14
Gratinierter Ziegenfrischkäse an Vanille-Honigmarinade ^{9, 12} Randen mit Preiselbeeren und Feigensenf <i>Gratinated fresh goat cheese with vanilla-honey marinade beetroot with cranberry and fig mustard</i>	18
Mille Feuille von kaltgeräucherter Forelle und Rauchlachs ^{2, 5, 12, 14} mit Filoteig und Meerrettichschaum <i>Mille Feuille of cold smoked trout and smoked salmon with filo pastry and horseradish mousse</i>	17
Rindstatar “Hotel Uzwil“ Small	22
mit Whisky dazu lauwarmer Toast und Meersalz-Butter ^{1, 7, 12} Regular	32
<i>Beefsteak tatar “Hotel Uzwil“ with Whisky, lukewarm toast and sea salt butter</i>	

Suppen

Soups

Toggenburger Heusamtsuppe mit Thurgauer Äpfeln 1, 7, 13	11
<i>Hay soup with local apples</i>	
Kürbiscremesuppe mit eigenen Kernen und Öl 7, 9	9
<i>Pumpkin cream soup with own seeds and oil</i>	
Wild-Consommé mit Leberknödel und Wurzelgemüse 9	14
<i>Venison consommé with liver dumplings and root vegetables</i>	
Marronicremesuppe mit Streifen vom geräucherten Hirschrücken 7, 8	12
<i>Chestnut cream soup with strips of smoked venison</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 unbeschwertem 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.

Allergene

Allergens



Herbst Autumn

Wildhackbraten mit Portweinjus und getrüffeltem Kartoffelstock 1, 3, 5, 7, 9, 12 24
Game meat loaf with port wine gravy and truffled mashed potatoes

**Hirschpfeffer „Jäger Art“ mit Speck, Silberzwiebeln und Champignons
mit Eierschwämmliknödel und Rotkraut** 29
Deer pepper with chanterelle dumplings and red cabbage

**Hirschfilet an Balsamico-Cassis Sauce
Eierschwämmliknödel und rassiges Kürbisgemüse** 7, 9, 12 45
*Venison fillet with balsamic-cassis sauce
chanterelle dumplings and spicy pumpkin vegetables*

**Wildschweinhohrücken unter einer Baumnuss-Knoblauchkruste
mit Pilzen und frittierten Schupfnudeln** 1, 3, 5, 7, 8, 9, 11, 12 37
*Wild boar entrecôte under a walnut-garlic crust
with mushrooms and fried potato dumplings*

Rehschnitzel „Mirza“ aus Mosnanger Jagd 1, 3, 7, 8, 12 38
mit Spätzli, Maroni, Rosenkohl, Rotweibirne, Kürbis und Rotkraut
*Escalope of venison "Mirza"
with spaetzle, chestnuts, brussels sprout, pumpkin, red wine pear and red cabbage*

**Gampfeffer mit dunkler Schokolade, Mohnspätzli
und Randen-Preiselbeeren** 1, 3, 7, 8, 9, 12, 13 36
Chamois pepper with dark chocolate, poppy seed spaetzle and beetroot cranberries

Ab zwei Personen:
For two persons:

**Rosa gebratener Rehrücken „Baden Baden“ aus Mosnanger Jagd
mit Spätzli und reichhaltiger Wildgarnitur**
*Pink roasted saddle of venison "Baden Baden"
with spaetzle and autumn side dishes*

1, 5, 7, 9, 12

pro Person / per person:

49

Klassiker

Classics

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Butterrösti 1, 6, 7, 9, 12	36
<i>Sliced veal "Zurich Style" with mushroom cream sauce and buttered roesti</i>	
St. Galler Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Butterrösti 1, 7, 9, 12	20
<i>St. Gallen veal sausage with onion sauce and buttered roesti</i>	
Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren 1, 3, 7	36
dazu Ostschweizer Pommes frites und Saisongemüse	
<i>Wiener schnitzel with cranberries</i>	
<i>served with local French fries and seasonal vegetables</i>	
Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Mostbröckli und Appenzellerkäse	33
dazu Ostschweizer Pommes frites und Saisongemüse 1, 7, 9	
<i>Pork cordon bleu filled with slices of dried meat and Appenzeller cheese</i>	
<i>served with local French fries and seasonal vegetables</i>	
Rindsfilet „Rossini“ mit Gänseleber, Trüffeljus, Schwarzkohl	58
und Parmesan-Thymian Pommes Allumettes	
<i>Beef filet "Rossini" with goose liver, truffle gravy, black cabbage</i>	
<i>and parmesan-thyme pommes allumettes</i>	
Pouletgeschnetzeltes an gelber Thai Currysauce 1, 3, 5, 7, 9, 11, 12	32
mit Basmatireis und Asia-Gemüse	
<i>Chicken stir fry with yellow Thai curry sauce</i>	
<i>served with basmati rice and Asian vegetables</i>	

Fleischdeklaration

Declaration

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Reh	Schweiz
Wildschwein	Schweiz
Gams- und Hirschpfeffer	Schweiz / Österreich
Hirschentrecote	Neuseeland
Gänseleber	Frankreich

Vegetarisch *Vegetarian*

Risotto mit herbstlichem Gemüse und Scamorza Affumicata 1, 7, 9, 12 21
Risotto with autumn vegetables and scamorza affumicata cheese

Kürbis-Ravioli mit Amarettini, brauner Butter und Parmesanflocken 1, 3, 7, 9, 12 26
Pumpkin ravioli with amarettini, brown butter and parmesan slivers

Falafel auf lauwarmem Kabis-Maronisalat mit Apfel-Meerrettich-Dip 1, 3, 7, 8, 12 26
Falafel on lukewarm cabbage-chestnut salad with apple-horseradish-dip

Herbststeller „Mirza“ mit Spätzli, Maroni, Rosenkohl, Rotkraut und Kürbis 1, 7, 9, 12 25
Autumn plate "Mirza" with spaetzle, chestnuts, brussels sprout, red cabbage and pumpkin

Fisch *Fish*

Zanderfilet sautiert auf Spinathumus, Orangenstreifen und karamellierte Randerwürfel 1, 4, 7, 9, 12 37
Sautéed pike-perch fillet on spinach humus, orange strips and caramelized beetroot cubes

Seeteufel Saltimbocca mit Sauerkirschrisotto und grillierten Feigen 4, 7, 9, 12 41
Monkfish saltimbocca with sour cherry risotto and grilled figs

Tagliatelle mit Crevetten, Mango, Chili und Basilikum 4, 7, 9, 12, 14 38
Tagliatelle with shrimps, mango, chili and basil

Desserts

Desserts

- Gerührter Eiskaffee "Hotel Uzwil" mit Rahm** 1, 7 9
Stirred ice coffee "Hotel Uzwil" with whipped cream
- Orangencarpaccio mit Campari und Blutorangensorbet** 12 14
Orange carpaccio with Campari and blood orange sorbet
- Thurgauer Süsmostcreme mit Apfelschnitzen** 9
Thurgau sweet cider cream with apple slices
- Lasagne von weissem Maroni Mousse mit Preiselbeeren
Kirschgelee und pikantem Haselnuss Krokant** 1, 3, 5, 7, 8, 12 13
*Lasagne of white chestnut mousse with cranberries
cherry jelly and spicy hazelnut cracknel*
- Lauwarmer Himbeer-Birnen-Streusel mit Zimtblütenglace** 3, 7, 12 12
Lukewarm raspberry-pear-crumble with cinnamon blossom ice cream
- Birnen-Fenchelkompott mit lauwarmem Tonkabohnenküchlein** 1, 7, 12 12
Pear-fennel compote with lukewarm tonka bean cake
- Überraschungsdessert** 9
Dessert surprise
- Hausgemachte Glaceauswahl
Tonkabohnenglace, Zimtblütenglace, Zwetschgen-Rosmaringlace
und Blutorangensorbet** 4
*Homemade ice cream selection
Tonka bean ice cream, cinnamon blossom ice cream, Plum-rosemary ice cream
and Blood Orange Sorbet*
- Wählen Sie aus unserer vielfältigen Mövenpik Glaceauswahl** 1, 3, 7, 8 3
**Erdbeere, Schokolade, Vanille, Stracciatella, Haselnuss, Mocca, Zimt,
Zitrone, Blutorange, Mango**
*Select from our varied ice cream selection
Strawberry, chocolate, vanilla, stracciatella, hazelnut, mocca, cinnamon,
lemon, blood orange, mango*