

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
Chiccorée-Mangosalat mit schwarzen Baumüssen an Baumnussvinaigrette 5,8,12, <i>Chiccorée mango salad with walnut vinaigrette and black walnuts</i>	14
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons an Meerrettichvinaigrette 1,3,7,10 <i>Nut salad with egg and croutons with horseradish vinaigrette</i>	14
Sashimi vom Thunfisch mit eingelegtem Ingwer und Wasabi 3, 4,5, 9, 10, 11, 12 <i>Tuna sashimi with pickled ginger and wasabi</i>	16
Rindscarpaccio mit Parmesan und Rucola 7 <i>Beef carpaccio with parmesan and rocket salad</i>	24
Rindstatar mit Zwiebeln, Kapern, Essiggurken und Cognac dazu lauwarmer Toast und Meersalz-Butter 1, 7, 12	Small 22 Regular 32
<i>Beefsteak tatar with onions, capers, pickles and Cognac served with lukewarm toast and sea salt butter</i>	
Gebratene Gänseleber Medaillons mit rassigem Kernobst-Ratatouille 1,12, <i>Fried goose liver medallions with apple tartar and stone fruit ratatouille</i>	22

Suppen

Soups

Zitronengrassuppe mit Crevettenspiess 1, 4, 7, 12, 13, <i>Lemongrass soup with shrimp skewer</i>	13
Weinschaumsuppe mit Trauben 1,7, 9,12, <i>Wine foam soup with grapes</i>	9
Kürbissuppe mit Apfel und Holunder 1,3,7,12 <i>Pumpkin soup with apple and elderberry</i>	11

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.

Winter

winter

- Rindsfilet „Rossini“ mit Gänseleber Portwein Reduktion** 1, 5, 7, 9, 12 55
Dauphines Kartoffeln und tourniertem Gemüse
Fillet of beef "Rossini" with goose liver Port wine Reduction
Dauphines potatoes and tourned vegetables
- Kalbsfiletstreifen an Morchelrahmsauce mit Cognac** 1,3,7,12, 48
serviert mit Butterrösti
Veal fillet stripes with morel cream sauce and Cognac
served with buttered Roesti
- Toggenburger Kalbskotelette (ca. 250g) mit Salzeibutter** 7, 9, 12 55
Tagliatelle und jungem Blattspinat
Toggenburger veal chops (approx. 250g) with sage butter
tagliatelle and young spinach leaves
- Lammrack unter einer Pistazienkruste** 1, 3, 7, 8, 12, 44
serviert mit Kartoffelgratin und Speckbohnen
Lamb rack with pistachio crust Potato gratin and bacon beans
- Pouletgeschnetzeltes in gelber Thai Currysauce** 1,3,5,7,9,11,12, 32
mit Sprossen, Gemüse und Basmatireis
Chicken strips in yellow Thai curry sauce with sprouts, vegetables and basmati rice
- Rindsentrecôte „Café de Paris“** 1, 3, 7, 8, 9, 12, 13 42
serviert mit Pommes Allumettes
Beef entrecôte "Café de Paris" served with French fries Allumettes

Ab zwei Personen:

For two persons:

Chateaubriand mit Sauce Bénaise

Wintergemüse garnitur und Ostschweizer Pommes frites

Chateaubriand with Bénaise sauce

Winter vegetable set and French fries

1, 7, 9, 12

pro Person / per person:

55

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, 3, 7, 9

Pork cordon bleu filled with slices of dried meat and Appenzeller cheese
served with local French fries and seasonal vegetables

Allergene

Allergens



Fleischdeklaration

Declaration

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Lamm	Neuseeland
Gänseleber	Frankreich

Vegetarisch

Vegetarian

- Prosecco-Venere Risotto mit Karotten, Lauch, Apfel und Trauben** 1, 7, 9, 12 19
Prosecco-Venere Risotto with Carrots, leek, apple and grapes
- Penne mit Kürbis** 1, 3, 7, 9, 12 24
Penne with pumpkin
- Triangolo mit Feigen und Peggiorino gefüllt** 1,3,7,9 26
Triangolo stuffed with figs and Peggiorino cheese
- Gebratene Schupfnudeln an einer Steinpilz-Baumnussrahmsauce** 1,3,7,8,9 25
Fried Schupfnudeln with a mushroom-tree nut cream sauce

Fisch

Fish

- Dorade im Kartoffelmantel** 1, 4, 7, 9, 11,12,14 35
mit Zucchini-Spaghetti und Hummerbisque
*Gilthead in a potato coat
with courgettes spaghetti and lobster bisque*
- Ganze Seezunge mit karamellisiertem Fenchel
und Schmelzkartoffeln** 4, 7, 9, 12 52
Whole sole with caramelized fennel and potatoes
- Thunfischsteak rosa gebraten mit Wokgemüse und Venere-Risotto** 4, 7, 9, 12 35
Tuna steak roasted pink with wok vegetables and venere risotto
- Sautierte Jakobsmuscheln auf Rucola und Safrantagliatelle** 1,4, 7, 9, 12, 14 33
Sautéed scallops on rocket and saffron tagliatelle
- Grilliertes Steak vom Norwegischen Lachs mit Basmatireis** 7, 9, 12, 14 33
Schwarzkohl und Champagnerschaum
*Grilled Norwegian salmon steak with basmati rice, black cabbage
and champagne foam*

Desserts

Desserts

Gerührter Eiskaffee "Hotel Uzwil" mit Rahm 1, 7	9
<i>Stirred ice coffee "Hotel Uzwil" with whipped cream</i>	
Lauwarmer Schoggi Kuchen mit Hausgemachter Vanilleglace 1,3,7,	13
<i>Warm chocolate cake with homemade vanilla ice cream</i>	
Apfelküchlein mit Vanillesauce 1,3,7,12	gross 14 klein 9
<i>Fried apple rings with vanilla sauce</i>	
Daniel`s Traumhafte Crema Catalana mit Sorbet 3, 7, 12	14
<i>Daniel`s Dreamlike Crema Catalana with Sorbet</i>	
Trio von hausgemachten Sorbet im Krokantkörbchen 1, 7, 12	16
garniert mit Früchten	
<i>Trio of homemade sorbet in croquant basket garnished with fruits</i>	
Soufflé Glace „Grand-Marnier“ 1, 3, 7, 12	12
<i>Soufflé Glace "Grand-Marnier"</i>	
Dessert-Tavolata ab zwei Personen 1, 3, 7, 12	p. P. 14
<i>Dessert variation for two persons</i>	
Panna cotta „Hotel Uzwil“ mit Beerencoulis 7,12	14
<i>Pann cotta „Hotel Uzwil“ with berry coulis</i>	
Wählen Sie aus unserer vielfältigen Glaceauswahl 1, 3, 7, 8	3
Erdbeere, Schokolade, Vanille, Stracciatella, Haselnuss, Mocca, Zimt, Zitrone, Blutorange, Mango	
<i>Select from our varied ice cream selection</i>	
<i>Strawberry, chocolate, vanilla, stracciatella, hazelnut, mocca, cinnamon, lemon, blood orange, mango</i>	
Wählen Sie von unseren hausgemachten Pralinen 5, 7, 8	1.5
<i>Select from an array of small homemade chocolates</i>	