

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.*



Curry Menu *Curry menu*

Fenchel-Apfel-Salat mit Curry und Joghurt
Fennel apple salad with curry and yoghurt

Limettencurrysuppe mit Crevettenspiess
Lime curry soup with shrimp skewer

Linsen-Bällchen mit Indischer Curry Sauce und Wokgemüse
Lentil balls with Indian curry sauce and wok vegetables

Lammrücken mit in Curry geschmorten Okrabohnen
Tomaten und Kartoffeln
Saddle of lamb with curry okra beans, tomatoes and potatoes

oder

Dorschfilet aus dem Sud auf Kartoffel-Wasabistock
mit Pak Choi und grünem Curry
*Codfish fillet on potato puree with wasabi
served with pak choi and green curry*

Thai-Curry-Mango-Mousse mit Mangosalat
Thai curry mango mousse with mango salad

3-Gang CHF 60.00

4-Gang CHF 72.00

5-Gang CHF 85.00

Vorspeisen *Starters*

Gemischter Salat (French: 3, 9, 10, 11 / Italian: 3, 7, 9, 10, 11, 12) <i>Mixed salad</i>		11
Fenchel-Apfel-Salat mit Curry und Joghurt 1, 5, 7, 9, 11, 12 <i>Fennel apple salad with curry and yoghurt</i>		15
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons 1, 3, 7, 10 <i>Lamb's lettuce with egg, bacon and croûtons</i>		14
Chioggia-Randen-Carpaccio mit Parmesanflocken 7, 8, 12 Pekannüsse und Baumnussöl <i>Chioggia beetroot carpaccio with parmesan slivers, pecan nuts and walnut oil</i>		12
Duett vom hausgebeizten Lachs und Rauchforellen Tatar 1, 3, 4, 7, 8, 9, 12 dazu Brioche <i>Duo of home-pickled salmon and smoked trout tatar served with brioche</i>		16
Rindstatar mit Zwiebeln, Kapern, Essiggurken 1, 7, 12 und Cognac dazu lauwarmer Toast und Meersalz-Butter <i>Beefsteak tatar with onions, capers, pickles and Cognac served with lukewarm toast and sea salt butter</i>	Small Regular	22 32

Suppen *Soups*

Limettencurrysuppe mit Crevettenspiess 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 12 <i>Lime curry soup with shrimp skewer</i>		13
Samtsuppe mit Rohschinken chips 1, 7, 12 <i>Cream soup with raw ham chips</i>		11
Winterliche gelbe Randensuppe mit Nuss-Gremolata 7, 8, 9 <i>Yellow beetroot soup with nut gremolata</i>		9

Klassiker *Classics*

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Butterrösti 1, 6, 7, 9, 12 <i>Sliced veal "Zurich Style" with mushroom cream sauce and buttered roesti</i>	34
St. Galler Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Butterrösti 1, 7, 9, 12 <i>St. Gallen veal sausage with onion sauce and buttered roesti</i>	20
Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren 1, 3, 7 dazu Ostschweizer Pommes frites und Saisongemüse <i>Wiener schnitzel with cranberries served with local French fries and seasonal vegetables</i>	34
Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Mostbröckli und Appenzellerkäse dazu Ostschweizer Pommes frites und Saisongemüse 1, 3, 7, 9 <i>Pork cordon bleu stuffed with slices of dried meat and Appenzeller cheese served with local French fries and seasonal vegetables</i>	32
Schweinssteak 250g vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter 7, 12 und Ostschweizer Pommes Frites <i>Grilled pork steak 250g with homemade herb butter and local French fries</i>	28

Ab zwei Personen:
For two persons:

Chateaubriand mit Sauce Béarnaise
Wintergemüse garnitur und Ostschweizer Pommes frites
*Chateaubriand with Béarnaise sauce
winter vegetables and local French fries*

1, 7, 9, 12

pro Person / per person:
56

Winter *winter*

Rindsfilet 200g auf roter Currysauce mit Mandeln Rosinen und Honig dazu Limetten-Couscous <i>Fillet of beef with red curry sauce, almonds. raisins and honey served with lime couscous</i>	5, 7, 9, 10, 11, 12	49
Pouletgeschnetzeltes an gelber Thai Currysauce mit Basmatireis, Gemüse und Sprossen <i>Chicken stir fry with yellow Thai curry sauce served with basmati rice, vegetables and sprouts</i>	1, 3, 5, 7, 9, 11, 12	34
Lammrücken mit in Curry geschmorten Okrabohnen Tomaten und Kartoffeln <i>Saddle of lamb with curry okra beans, tomatoes and potatoes</i>	5, 7, 9, 10, 11, 12	41

Fondue *Fondue*

Rezente Hausmischung mit Knoblauch <i>„House blend“ with slightly spicy cheese fondue and garlic</i>	1, 7, 9, 12	26
Käsefondue mit schwarzem Trüffel <i>Cheese fondue with black truffel</i>	1, 7, 9, 12	34
Käsefondue mit Schützengarten Bier aus St. Gallen <i>Cheese fondue with local beer from St. Gallen</i>	1, 7, 9, 12	27
Käsefondue mit unserem Hotel Uzwil Whisky <i>Cheese fondue with our own Hotel Uzwil Whisky</i>	1, 7, 9, 12	28
Dazu servieren wir: Heisse Kartoffeln <i>Boiled potatoes</i>		4
Essiggurken, Silberzwiebeln und Maischöbli <i>Pickled cucumbers, pearl onions and baby corn</i>	10, 12	4

Käsefondues servieren wir ausschliesslich in unserem Pavillon ab zwei Personen pro Käsefonduesorte.
Die Preise verstehen sich pro Person inkl. 300gr. Käse und Brot.

Fisch *Fish*

- Dorschfilet aus dem Sud auf Kartoffel-Wasabistock 4, 5, 7, 9, 11, 12 36
mit Pak Choi und grünem Curry
*Codfish fillet on potato puree with wasabi
served with pak choi and green curry*
- Wolfsbarsch mit Kräuterpanade an Taschenkrebs Velouté 4, 7, 10, 11, 12, 14 39
serviert mit Safran-Linguini
*Sea bass with herb batter on edible crab sauce
served with linguini with saffron*
- Ganze Seezunge mit Kräuterbutter gratiniert 3, 4, 7, 9 54
serviert mit Salzkartoffeln und jungem Blattspinat
*Sole gratinated with herb butter
served with boiled potatoes and young leaf spinach*
- Parboiled Risotto mit Jakobsmuscheln, Vanille und Chorizo 4, 7, 9 38
Parboiled risotto with scallops, vanilla and chorizo
- Lachsfilet vom Grill auf Basmati-Koriander Reis und Orangen-Karotten 4, 7 39
Grilled salmon fillet on basmati rice with coriander and carrots with orange flavour

Vegetarisch *Vegetarian*

- Peperoni-Apfel-Gulasch mit Pappardelle 7, 9 22
Sweet pepper apple goulash with pappardelle
- Linsen-Bällchen mit Indischer Curry Sauce und Wokgemüse 5, 7, 9, 10, 11, 12 25
Lentil balls with Indian curry sauce and wok vegetables
- Triangolo gefüllt mit Feigen und Pecorinokäse 1, 3, 7, 9, 10 26
Triangolo stuffed with figs and pecorino cheese
- Limetten-Tofu mit Sesam-Couscous und Gemüse 6, 9, 10, 11 24
Lime tofu with sesame couscous and vegetables

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.

Allergene Allergens



Fleischdeklaration Declaration

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Lamm	Neuseeland

Desserts

Desserts

Gerührter Eiskaffee "Hotel Uzwil" mit Rahm 1,7 <i>Stirred ice coffee "Hotel Uzwil" with whipped cream</i>	9
Parfait mit Hotel Uzwil Whisky, pochierter Birne und Pekannüssen <i>Parfait with Hotel Uzwil Whisky, poached pear and pecan nuts</i> 3, 7, 8, 12	13
Apfelküchlein mit Vanillesauce 1, 3, 7, 12 <i>Fried battered apple rings with vanilla sauce</i>	gross 14 klein 9
Ramona's hausgemachte schwarze Baumnüsse mit cremigem Vanilleglace und Rahm 1, 3, 7, 8, 12 <i>Ramona's homemade black walnuts with vanilla ice cream and whipped cream</i>	10
Thai-Curry-Mango-Mousse mit Mangosalat 1, 3, 6, 7 <i>Thai curry mango mousse with mango salad</i>	15
Dessert-Tavolata ab zwei Personen 1, 3, 7, 12 <i>Dessert variation for two persons</i>	p. P. 14
Panna cotta „Hotel Uzwil“ mit Beerencoulis 7,12 <i>Panna cotta „Hotel Uzwil“ with berry puree</i>	12
Wählen Sie aus unserer vielfältigen Glaceauswahl 1, 3, 7, 8 Erdbeere, Schokolade, Vanille, Stracciatella, Haselnuss, Mocca, Zimt, Zitrone, Blutorange, Mango <i>Select from our varied ice cream selection Strawberry, chocolate, vanilla, stracciatella, hazelnut, mocca, cinnamon, lemon, blood orange, mango</i>	3
Wählen Sie von unseren hausgemachten Pralinen 5, 7, 8 <i>Select from an array of small homemade chocolates</i>	1.5