

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>	11
<b>Nüsslisalat mit Ei und Croûtons</b> 1, 3, 7, 10 <i>Lamb's lettuce with egg and croûtons</i>	13
<b>Radicchio-Mangosalat mit Honig und Limette</b> 8, 10 <i>Radicchio mango salad with honey and lime</i>	13
<b>½ Markknochen vom Grill mit Fleur de sel und Kräutern</b> 3, 7, 9, 10, 11 <b>serviert mit bunten Blattsalaten</b> <i>½ Grilled marrowbone with fleur de sel and herbs served with colorful leaf salads</i>	17
<b>Rindstatar mit Zwiebeln, Kapern, Essiggurken</b> 1, 7, 12 <b>und Cognac dazu lauwarmer Toast und Meersalz-Butter</b> <i>Beefsteak tatar with onions, capers, pickles and Cognac served with lukewarm toast and sea salt butter</i>	Small 22 Regular 32
<b>Gebratene Kalbsmilken auf lauwarmem Gemüsesalat</b> 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12 <b>mit Nussvinaigrette</b> <i>Roasted sweetbread on lukewarm vegetable salad with nut vinaigrette</i>	18

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.*

## Suppen

### *Soups*

<b>Rindsbouillon mit Gemüsestreifen und Eierstich</b> 3, 9	9
<i>Beef bouillon with vegetable strips and egg</i>	
<b>Topinambursuppe mit Pumpernickel-Pistazien Crumble</b> 1, 3, 7, 8, 9	11
<i>Jerusalem artichoke soup with pumpernickel pistachio crumble</i>	
<b>Hummer Cappuccino mit pochierter Black Tiger Crevette</b> 1, 2, 4, 7, 9, 10, 12	14
<i>Lobster cappuccino with poached Black Tiger shrimp</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

## Klassiker *Classics*

<b>Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Butterrösti</b> 1, 6, 7, 9, 12 <i>Sliced veal Zurich Style with mushroom cream sauce and buttered roesti</i>	36
<b>St. Galler Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und Butterrösti</b> 1, 7, 9, 12 <i>St. Gallen "Olma" sausage with onion sauce and buttered roesti</i>	20
<b>Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren</b> 1, 3, 7 <b>dazu Ostschweizer Pommes frites und Saisongemüse</b> <i>Wiener schnitzel with cranberries</i> <i>served with local French fries and seasonal vegetables</i>	34
<b>Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Mostbröckli und Appenzellerkäse</b> <b>dazu Ostschweizer Pommes frites und Saisongemüse</b> 1, 3, 7, 9 <i>Pork cordon bleu stuffed with slices of dried meat and Appenzeller cheese</i> <i>served with local French fries and seasonal vegetables</i>	32
<b>Pouletgeschnetzeltes an gelber Thai Currysauce</b> 1, 3, 5, 7, 9, 11, 12 <b>mit Basmatireis, Gemüse und Sprossen</b> <i>Chicken stir fry with yellow Thai curry sauce</i> <i>served with basmati rice, vegetables and sprouts</i>	32
<b>Schweinssteak 250g vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter</b> 7, 12 <b>und Ostschweizer Pommes Frites</b> <i>Grilled pork steak 250g with homemade herb butter and local French fries</i>	28

**Ab zwei Personen:**

*For two persons:*

**Chateaubriand mit Sauce Bénaise**  
**Wintergemüse garnitur und Ostschweizer Pommes frites**

*Chateaubriand with Bénaise sauce*  
*winter vegetables and local French fries*

1, 7, 9, 12

pro Person / per person:

56

# Winter

## Winter

### **Rindsfilet im Speckmantel auf Sherry-Reduktion** 1, 3, 7, 9, 12 49 **mit getrüffeltem Kartoffel-Galetten und Gemüse garnitur**

*Beef fillet wrapped with bacon on sherry sauce  
with truffled potato galettes and vegetables*

### **Kalbssteak in Butter gebraten mit sautiertem ½ Markknochen,** 1, 3, 7, 9, 10 54 **Marsala Jus, Pommes Allumettes und junger Blattspinat**

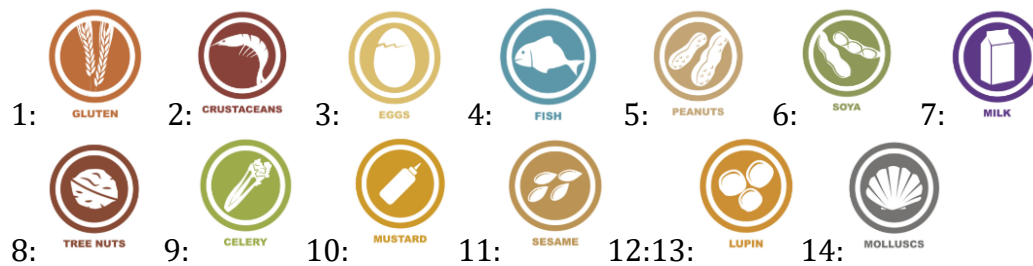
*Veal steak fried in butter with sautéed ½ marrowbone, Marsala gravy,  
Pommes Allumettes and young leaf spinach*

### **Gebratenes Lammrack mariniert mit Senf und Kräutern** 7, 9, 10, 12 42 **dazu gebackene Kartoffeln mit Tomaten und Knoblauch**

*Roasted lamb rack marinated with mustard and herbs  
baked potatoes with tomatoes and garlic*

### **Kalbsmilkenpastetli mit Champignons und Erbsen** 1, 3, 7, 9 Small 19 *Sweetbread pastry with mushrooms and peas* Regular 26

#### Allergene Allergens



#### Fleischdeklaration Declaration

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Lamm	Neuseeland
Süßwasserfische	Schweiz / EU
Salzwasserfische	Nord- und Südatlantik
Crevetten	Vietnam

## Fisch

### *Fish*

- Pochiertes Saiblingsfilet mit Gemüsestreifen  
Gin-Rahm und Rösti** <sup>1, 4, 7, 9</sup> 36  
*Poached char fillet with vegetable strips, gin cream sauce and Roesti*
- Heilbuttfilet mit Ananas und Sauce Hollandaise gratiniert** <sup>4, 7, 9</sup> 44  
**dazu Basmatireis mit Piri-Piri**  
*Gratinated halibut fillet with pineapple and sauce Hollandaise  
served with basmati rice with Piri-Piri*
- Lachsravioli mit Dill-Lauch Rahmsauce** <sup>1, 3, 4, 7</sup> 26  
*Salmon ravioli with dill leek cream sauce*
- Crevetten mit Spaghetti, Knoblauch, Peperoncini und Toscana Pesto** <sup>1, 2, 7, 9</sup> 36  
*Shrimps with spaghetti, garlic, chili peppers and Toscana pesto*

## Vegetarisch

### *Vegetarian*

- Rassiges Quorn-Pilzstroganoff mit Gurken und Paprika** <sup>1, 3, 7, 9</sup> 22  
**serviert mit Pappardelle**  
*Spicy Quorn mushroom stroganoff with cucumber and sweet pepper  
served with pappardelle*
- Crêpes mit Wintergemüse und Fetakäse gefüllt** <sup>1, 3, 7, 9</sup> 22  
*Crêpes stuffed with winter vegetables and feta cheese*
- Spaghetti aglio, olio e peperoncino** <sup>1, 3, 7, 9, 11</sup> 17  
*Spaghetti with garlic, oil and chili pepper*
- Risotto Milanese mit Safran und Grana Padano** <sup>1, 7, 9</sup> 20  
*Risotto Milanese with saffron and grana padano*

## Desserts

### Desserts

<b>Gerührter Eiskaffee "Hotel Uzwil" mit Rahm</b> 1, 7	9
<i>Stirred ice coffee "Hotel Uzwil" with whipped cream</i>	
<b>Parfait mit Hotel Uzwil Whisky, pochierter Birne und Pekannüssen</b>	13
<i>Parfait with Hotel Uzwil Whisky, poached pear and pecan nuts</i> 3, 7, 8, 12	
<b>Apfelküchlein mit Vanillesauce</b> 1, 3, 7, 12	gross 14
<i>Fried battered apple rings with vanilla sauce</i>	klein 9
<b>Ramona's hausgemachte schwarze Baumnüsse mit cremigem Vanilleglace und Rahm</b> 1, 3, 7, 8, 12	10
<i>Ramona's homemade black walnuts with vanilla ice cream and whipped cream</i>	
<b>Daniel's traumhafte Crema Catalana mit Sorbet</b> 1, 3, 6, 7	14
<i>Daniel's dreamlike Crema Catalana with Sorbet</i>	
<b>Dessert-Tavolata ab zwei Personen</b> 1, 3, 7, 12	p. P. 14
<i>Dessert variation for two persons</i>	
<b>Panna cotta „Hotel Uzwil“ mit Beerencoulis</b> 7,12	12
<i>Panna cotta „Hotel Uzwil“ with berry puree</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>	