

## Herzlich willkommen im Restaurant Hotel Uzwil

Erleben Sie herzliche Gastfreundschaft in Kombination mit kreativer, regionaler Küche. Ehrlich, authentisch – als erweitertes Zuhause.

### Unser Bestreben No. 1: Regionalität

Gemüse & Früchte	Eigenanbau, Braun Bronschhofen
Spargeln	Fahrmaadhof Bodensee
Eier	Biohof Neuhaus Uzwil
Fisch	Zellweger Comestibles, Staad
Fleisch allgemein	Traitafina (90% Schweizerfleisch), Muttertierhaltung
Wasserbüffel	Jan Künzle Schwarzenbach
Wild & Fleischspezialitäten	Metzger Näf Mosnang
Nährmittel	Saviva
Brot & Brötchen	Hausgemacht, Dietsche Wil

### Unser Bestreben No. 2: Reduktion von Foodwaste

Wir verarbeiten möglichst das ganze Produkt. Die meisten Essensabfälle stammen jedoch aus Retouren unserer Gäste. Aus diesem Grund haben wir die Portionsgrößen angepasst. Nachschöpfservice ist je nach Gericht garantiert. Auskunft erteilt Ihnen gerne unser Servicepersonal.

### Unser Bestreben No. 3: Ressourcenschonung

Das Hotel Uzwil geht mit der Umwelt sorgsam und achtsam um. So wird im ganzen Hotel, wo immer möglich auf Einwegplastik verzichtet und den Energie-, Wasser- und Papierverbrauch auf ein Minimum beschränkt. Modernste Technik unterstützt uns dabei und unsere Gäste entscheiden, wann und wie oft ihre Handtücher gewaschen werden.

### Unser Bestreben No. 4: Nein zu Convenience Food

Wo immer möglich bereiten unsere Küchenteams alle Produkte frisch zu. Saisonal & regional.

## Welcome to Restaurant Hotel Uzwil

*Our kitchen team is 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.*

## Salate / Vorspeise

### Salade / starters

<b>Spargelsalat an Passionsfruchtdressing mit Granatapfel und Rauchlachs-Crepinette</b> 1, 3, 4, 5, 7, 9	21
<i>Asparagus salad with passion fruit dressing, pomegranate and smoked salmon crepinette</i>	
<b>Mit Kaffee marinierte Selleriescheiben auf einem Apfel-Spargelragout und Kräuteröl</b> 1, 3, 5, 7, 9	16
<i>Celery slices marinated in coffee, on an apple-asparagus ragout and herboil</i>	
<b>Rindstatar mit cremigem Eigelb, frittierten Kapern und Perlzwiebeln mit Kurkuma serviert mit Toast und gesalzener Butter</b> 1, 5, 7, 9, 10, 12	22   34
<i>Beef tartare with creamy egg yolk, fried capers, pearl onions with curcuma served with toast and salted butter</i>	
<b>Bunter Blattsalat mit süss-sauren Spargeln, Ei und Erdbeer-Petersilien Dressing</b> 3, 5, 7, 9, 12	14
<i>Mixed leaf salad with sweet and sour asparagus, egg and strawberry-parsley dressing</i>	
<b>Nüsslisalat mit Belperknolle, Zitrusöl und Sprossen</b> 5, 7, 9, 10	13
<i>Lamb's lettuce with Belperknoller (special Swiss cheese), citrus oil and sprouts</i>	
<b>Gemischter Saisonsalat</b> 3, 5, 7, 8, 9, 10 French-, Italian- oder Erdbeer-Peterli Dressing	11
<i>Mixed seasonal salad</i>	
<b>Blattsalat</b> 3, 5, 7, 8, 9, 10 French-, Italian- oder Erdbeer-Peterli Dressing	9
<i>Leaf salad</i>	

## Suppen

### *Soup*

- Cremige Spargelcremesuppe mit Vanille und Süsskartoffelchips** 5, 9, 6 **12**  
*Creamy asparagus soup with vanilla and sweet potato crisps*
- Hummerbisque mit grünem Papayassalat** 2, 5, 7, 9, 12 **16**  
*Lobster bisque with green papaya salad*
- Tagessuppe** **8**  
*Soup of the day*

## Vegetarisch und Vegan

### *Vegetarian and vegan*

- Sämiger Spargelrisotto mit frischer Passionsfrucht  
mariniertem Spinatsalat und Parmesanflocken** 1, 3, 5, 6, 9, 10, 11, 12 **29**  
*Creamy asparagus risotto with fresh passion fruit marinated spinach salad and parmesan flake*
- Belugalinsen-Spinat Ragout mit sous vides gegarten Kräuterseitlingen,  
Kichererbsen, gelbe Cherrytomaten und Hot-Chili Dip** 1, 5, 7, 9, 12 **29**  
*Beluga lentil and spinach ragout with sous vides cooked herb mushrooms chickpeas, yellow cherry tomatoes and hot chilli dip*
- Gersotto mit Buttermilch dazu Apfelwürfel,  
Marinierter Rucola und Büffelmozzarella** 1, 5, 7, 9, 12 **27**  
*Gersotto with buttermilk, apple cubes, marinated rocket and buffalo mozzarella cheese*
- Gebratener weisser Spargel mit brauner Butter,  
Spargel im Tempura Mantel dazu pikanter Chili-Limetten Dip** 3, 5, 7, 9, 12 **31**  
*White asparagus with brown butter, asparagus in tempura coating, served with spicy chilli lime dip*
- Weisse Spargeln mit Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise** 3, 5, 7, 9, 12 **29**  
*White asparagus with fried potatoes and hollandaise sauce*

# Frühling

## spring

**Weisse Spargeln mit Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise** 3, 5, 7, 9, 12

*White asparagus with fried potatoes and hollandaise sauce*

**Kalbschnitzel / veal escalpo** 38

**US-Rindsfilet / US beef fillet** 55

**Wahlweise mit: / Optional with**

**Flat Iron / flat iron steak** 43

**Tagesfisch / fish of the day** 40

**Pouletschenkelsteak / chicken thigh steak** 33

**Paniertes Kalbsmilken auf einem Spargel-Morchelragout** 29

**serviert mit Trüffel-Kartoffelstock** 1, 3, 5, 7, 9

*Breaded veal sweetbread on an asparagus and morel ragout served with truffle mashed potatoes*

**Bami Goreng mit rassy gewürzte Entrecôtestreifen,** 39

**Spargeln, Eier und Frühlingzwiebel** 1, 3, 5, 7, 9, 11, 12

*Bami Goreng with racy spiced entrecôte strips, asparagus, eggs and spring onion*

**Saftiges Schweins Rib Eye mit Pistazien-Pfefferkruste** 31

**auf sämigem Spargelragout und Käse-Kartoffelkugeln** 1, 3, 5, 7, 9, 12

*Pork rib eye with pistachio pepper crust on creamy asparagus ragout and cheese potato balls*

**Saftiges Pouletgeschnetzeltes mit Spargel an Pommery-Senfsauce** 27

**gebratener Broccoli und Randen-Mais Couscous** 5, 7, 9, 12

*Juicy chicken cutlet with asparagus in Pommery mustard sauce*

*roasted broccoli and beetroot-corn couscous*

## Fisch

### Fish

**Fisch von unserer aktuelle Tagesempfehlung** 38

*Fish of our current daily recommendation*

# Klassiker

## Classic

<b>Wasserbüffelburger mit Tomatensalsa, Eisbergsalat und Hot-Chili Sauce im Brioche Brötchen, serviert mit Pommes frites</b> 1, 3, 5, 7, 9, 11	<b>29</b>
<i>Water buffalo burger with tomato salsa, iceberg lettuce and hot chilli sauce in a brioche bun, served with fries</i>	
<b>Zartes Kalbgeschnetzeltes an pikanter Cognacrahmsauce dazu Rösti</b> 1, 5, 7, 9, 12	<b>39</b>
<i>Tender veal cutlets in a spicy cognac cream sauce served with roesti</i>	
<b>Cordon bleu vom Schwein mit Safrantagliatelle und Gemüse</b> 1, 3, 5, 7, 9, 12	<b>34</b>
<i>Pork cordon bleu with Saffron noodles and vegetables</i>	
<b>Wienerschnitzel mit Pommes frites, Gemüse und Preiselbeeren</b> 1, 3, 5, 7, 9, 12	<b>37</b>
<i>Wiener schnitzel with french fries, vegetables and cranberries</i>	
<b>Olma Bratwurst an Klosterbräu - Zwiebelsauce mit knuspriger Rösti</b> 1, 3, 5, 7, 9, 12	<b>22</b>
<i>Olma bratwurst on a beer and onion sauce with buttered roesti</i>	

### Fleischdeklaration

Declaration

Rindfleisch Schweiz / USA

Kalbfleisch Schweiz

Schweinefleisch Schweiz

Poulet Schweiz

Wasserbüffel Schwarzenbach

Fisch Schweiz / je nach Tagesangebot (Tagesfisch)

# Dessert

## dessert

<b>Joghurt Creme mit Rhabarber-Blutorangen Kompott, Erdbeeren und Crumble serviert im Glas</b> 3, 7, 9	14
<i>Yoghurt cream with rhubarb-blood orange compote, strawberries and crumble served in a glass</i>	
<b>Caramel-Spargel Flan an Erdbeersauce und weisser Schokoladenglace</b> 5, 7, 9	16
<i>Caramel asparagus flan with strawberry sauce and white chocolate ice cream</i>	
<b>Mascaronemousse mit Vanille Erdbeerragout und Eiercognacglace</b> 1, 3, 5, 7, 9	14
<i>Mascarpone mousse with vanilla strawberry ragout and egg cognac ice cream</i>	
<b>Panna Cotta mit Erdbeer-Rhabarber-Glace</b> 1, 5, 7, 9	11
<i>Panna Cotta with strawberry-rhubarb sour cream ice cream</i>	
<b>Überraschungsdessert</b>	13
<i>Surprise dessert</i>	
<b>Gerührter Eiskaffee «Hotel Uzwil»</b> 1, 3, 5, 7, 8, 9	12
<i>Stirred iced coffee "Hotel Uzwil"</i>	

### Allergene Allergens

