

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
Pulpo Carpaccio mit Pistazien und Avocado-Peperoni-Tatar 4, 5, 7, 8, 9, 12 <i>Pulpo carpaccio with pistachios and avocado sweet pepper tatar</i>			15
Melonensalat mit schwarzem Sesam, Thunfisch und Wasabi Popcorn 4, 5, 6, 7, 9, 12 <i>Melon salad with black sesame, tuna and wasabi popcorn</i>			13
Burrata mit geschmorten roten Zwiebeln, Ahornsirup und Datterini Tomaten 5, 7, 8, 9 <i>Burrata with braised red onions, maple syrup and datterini tomatoes</i>			15
Vitello Tonnato "Piemonteser Art" mit Sardellen und Kapern 4, 5, 7, 9, 12 <i>Vitello Tonnato „Piedmont style“ with anchovies and capers</i>			15
Caesar Salad mit gebratenen Pouletbruststreifen, Speck, Croûtons und Parmesan 1, 7, 12 <i>Caesar salad with fried chicken breast stripes, bacon, croûtons and parmesan</i>	Small	18	
	Regular	26	
Rindstatar mit Zwiebeln, Kapern, Essiggurken und Cognac dazu lauwarmer Toast und Meersalz-Butter 1, 7, 12 <i>Beefsteak tatar with onions, capers, pickles and Cognac served with lukewarm toast and sea salt butter</i>	Small	22	
	Regular	32	
Kalbstatar mit Trüffelöl, Thymian und Apfel mit lauwarmem Baguette 1, 7, 12 <i>Veal tatar with truffle oil, thyme and apple with lukewarm baguette</i>	Small	27	
	Regular	37	
Veganes Tatar mit Auberginen und Tofu 1, 7, 12 <i>Vegan Tatar with eggplants and tofu</i>	Small	18	
	Regular	28	

Suppen

Soups

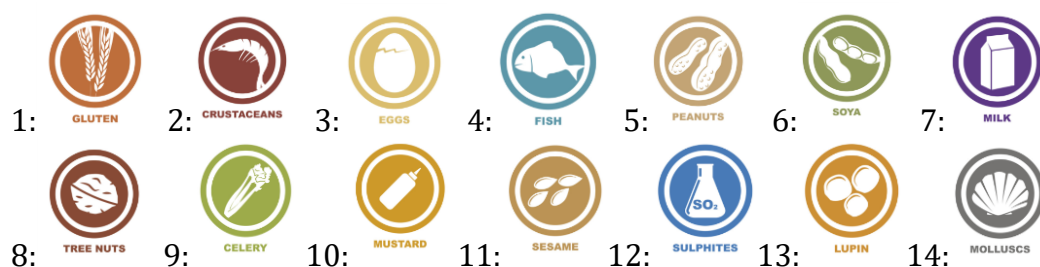
Saisonale Tagessuppe 8
Seasonal soup of the day

Kalte pikante Tomaten Wassermelonensuppe mit Erdnuss Flûtes 5, 7, 9 12
Cold and spicy tomato watermelon soup with peanut flûtes

Essenz vom Märwiler Poulet mit seiner Einlage dazu Ingwer Espumas 5, 7, 9, 10 12
Poultry soup with ginger espuma

Allergene

Allergens



Fleischdeklaration

Declaration

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

Vom Grill

from the grill

Schweinssteak	200	18
<i>Pork steak</i>	400	34
Flanksteak	200	24
<i>Beef flank steak</i>	400	39
Lammkotelett	200	29
<i>Lamb chop</i>	400	48
Rib-Eye	200	29
<i>Beef Rib Eye</i>	400	48
Rindsfilet	200	38
<i>Beef fillet</i>	400	57
Kalbskotelett	250	46
<i>Veal chop</i>		
Thunfisch	200	28
<i>Tuna steak</i>		

Beilagen

side dishes

Pommes frites, Weisswein-Risotto, Pasta Fregola Sarda, Grillgemüse, Marktgemüse, grillierte Avocado, Mais-Jalapeño-Muffin, Salatvariation je 4
French fries, white wine risotto, pasta fregola sarda, grilled vegetables, seasonal vegetables, grilled avocado, sweet corn jalapeño muffin, salad variations

Saucen

saucés

Bunte Pfeffersauce, Kräuterbutter, gelber Pfirsich-Tomatenketchup, Chimichurri Sauce, rassige Whisky-Tomaten-Salsa je 3
Colorful pepper sauce, herb butter, yellow peach-tomato-ketchup, Chimichurri sauce, spicy whisky-tomato salsa

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 Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und Butterrösti** 1, 7, 9, 12 20
St. Gallen "Olma" 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 stuffed with slices of dried meat and Appenzeller cheese
served with local French fries and seasonal vegetables
- Fitnessteller serviert mit grillierter Pouletbrust und Kräuterbutter** 7, 10, 12 25
Mixed salad served with pan fried chicken breast and herb butter
- Pouletgeschnetzeltes an gelber Thai Currysauce** 1, 3, 5, 7, 9, 11, 12 32
mit Basmatireis und Sommergemüse
Chicken stir fry with yellow Thai curry sauce
served with basmati rice and vegetables

Fisch

Fish

Gebratenes Zanderfilet mit einer Pistazien-Mandelkruste 1, 4, 5, 7, 9 33
dazu Zitronen-Grappa-Risotto

*Fried pikeperch fillet with a pistachios almond crust
served with lemon grappa risotto*

Seezunge im Ganzen gebraten mit grillierter Avocado 4, 5, 7, 9, 12 52
Petersilien Kartoffeln und Sauerrahm

Fried sole with grilled avocado, parsley potatoes and sour cream

Black Tiger Crevetten mit Chorizo-Spiessli 1, 4, 5, 7, 8, 9 38
mit Kurkuma-Nudeln und Edamame-Kokos-Gemüse

*Black Tiger shrimps with a chorizo skewer
served with curcuma noodles and edamame-coconut-vegetables*

Vegetarisch

Vegetarian

Randen-Linsen-Taler auf karamellisierten Frühlingskarotten 1, 5, 7, 9 28
und Sesam

Beetroot lentil thaler with caramelized spring carrots and sesame

Trofie Nudeln mit Soja-Karottensalsa 5, 7, 8, 9, 10 22

Trofie noodles with soy carrot salsa

Gemüse-Quiche mit Zitronengras und Ingwer 1, 3, 5, 7, 9 26
dazu Chicorée-Mangosalat

*Vegetable quiche with lemongrass and ginger
served with chicory mango salad*

Risotto mit Erdbeeren, rosa Pfeffer, Rucola und Burrata 5, 7, 9; 12 24

Risotto with strawberries, pink pepper, rocket and burrata

Desserts

Desserts

Gerührter Eiskaffee "Hotel Uzwil" mit Rahm 1,7	10
<i>Stirred iced coffee "Hotel Uzwil" with whipped cream</i>	
Erdbeer Rosmarin Erfrischung 5, 9,, 12	12
<i>Strawberry rosemary sorbet</i>	
Panna Cotta mit Früchtecoulis 1, 3, 7	13
<i>Panna Cotta with fruit puree</i>	
Weisses Schokoladen-Passionsfruchtparfait mit schwarzen Oliven auf Limetten-Joghurtsauce und karamelierten Pistazien 1, 3, 5, 7, 9	13
<i>White chocolate-passion fruit parfait with black olives on lime yoghurt sauce and caramelized pistachios</i>	
Berensalat mit Ananas Likör und Mango-Passionsfrucht-Sorbet 1, 3, 5, 7, 9	14
<i>Berrie salad with pineapple liqueur and mango-passion fruit sorbet</i>	
Kokoscreme mit Mango-Spaghetti und Grünteeglace 5, 7, 9, 11	14
<i>Coconut cream with mango spaghetti and green tea ice cream</i>	
Vanilleglace mit Kürbiskernöl und Kernen 1, 3, 5, 7, 8, 9	12
<i>Vanilla ice cream with pumpkin oil and seeds</i>	
Überraschungsdessert	9
<i>Dessert surprise</i>	
Unsere hausgemachten Glace und Sorbets 1; 3, 5, 7	4
Sauerrahmglace, Tonkabohnenglace, Bananenjoghurtglace, Ananas Basilikumglace, Grünteeglace	
<i>Select from our homemade ice cream selection</i>	
<i>Sour cream ice cream, Tonka bean ice cream,</i>	
Wählen Sie aus unserer vielfältigen Mövenpick Glaceauswahl 1, 3, 7, 8	3.5
Vanille, Caramel, Espresso Croquant, Swiss Chocolate, Maple Walnut, Stracciatella, Raspberry & Strawberry, Lemon & Lime	
<i>Select from our varied Mövenpick ice cream selection</i>	
<i>vanilla, caramel, mocca, chocolate, maple walnut, stracciatella, raspberry & strawberry, lemon & lime</i>	