

## 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
Bio-Weidebeef	Biohof Neuhaus Uzwil
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>Lauwarmer Ziegenfrischkäse mit Vanille und Honig glasiert</b> auf Randen Passionsfruchtsalat 5, 7, 8, 9, 10 <i>Lukewarm goat cream cheese glazed with vanilla and honey on beetroot passion fruit salad</i>	15
<b>Fein geschnittener Chiccorée mit Mango</b> an Erdnussbutter Dressing und geräuchertem Lamm 5, 6, 8, 9, 10, 12 <i>Finely sliced chicory with mango with peanut butter dressing and smoked lamb</i>	15
<b>Bresaola mit Rucola, Mango, Buffalo und Preiselbeer</b> 5, 7, 8, 9, 10 <i>Bresaola with rocket salad, mango, buffalo and cranberry</i>	14
<b>Rindstatar mit Wasabicreme Apfel und gehacktem Ei</b> serviert mit Focaccia Brot 1, 5, 7, 9, 10, 12 <i>Beef tartare with wasabi cream apple and chopped egg served with focaccia bread</i>	22   34
<b>Endiviensalat mit Roquefort, Trüffelöl, rohe Champignons, Pommerysenf und Granatapfel</b> 5, 9, 10, 12 <i>Endive salad with Roquefort cheese, truffle oil, raw mushrooms, pommery mustard and pomegranate</i>	14
<b>Nüsslisalat mit Ei</b> 3, 5, 7, 8, 9, 10 <i>Lamb's lettuce with egg</i>	13
<b>Gemischter Saisonsalat</b> 5, 7, 8, 9, 10 <i>Mixed seasonal salad</i>	11
<b>Bunter Blattsalat</b> 3, 5, 7, 9, 10 <i>Mixed leaf salad</i>	9

Alle Gerichte sind auch Vegetarisch und zum Teil auch Vegan erhältlich.

Unser Service Team berät sie gerne.

Unsere Dressings: French-Dressing, Italian-Dressing oder weisser Balsamico-Quitten-Dressing

# Suppen

## Soup

<b>Peperoni Ananassuppe mit Ingwer, Kardamom und Gemüsechips</b>	5, 8, 9, 10	13
<i>Pepperoni pineapple soup with ginger, cardamom and vegetable chips</i>		
<b>Kräftige Ochsenschwanzsuppe mit eigenen frittierten Ravioli</b>	5, 8, 9, 13	15
<i>Strong oxtail soup with own fried ravioli</i>		
<b>Tagessuppe</b>		8
<i>Soup of the day</i>		

# Vegetarisch

## Vegetarien

<b>Schwarze Belugalinsen-Randen Burger auf Trüffelravioli mit Passionsfrucht-Schwarzwurzelragout</b>	1, 3, 5, 7, 8, 9	28
<i>Black beluga lentil burger on turkey ravioli with passion fruit and black salsify ragout</i>		
<b>Kartoffel Gnocchi mit Mohn, gebratenen Pilzen und frittiertem Bio-Tofuspiess</b>	1, 3, 5, 7, 8, 9	25
<i>Potato gnocchi with poppy seeds, fried mushrooms and fried tofu skewer</i>		
<b>Randen-Mais Couscous mit fruchtigem Gemüsecurry und pochiertem Ei</b>	3, 5, 7, 8, 9	25
<i>Beetroot couscous with fruity vegetable curry and poached egg</i>		

### Allergene

#### Allergens



# Winterlich

*winter*

- Rosa gebratenes Flatiron Steak auf gebratenem Wirsing mit Mandeln,  
schwarzer Knoblauch und Kräuterspätzli** 1, 3, 5, 7, 8, 9 **48**  
*Pink roasted Flatiron steak on roasted savoy cabbage with almonds, black garlic and herb spaetzli*
- Zarte Kalbshaxenscheibe mit Wurzelgemüse-Kartoffelstock und Karotten mit Zitronenöl** **42**  
*Tender slice of veal shank with root vegetable mashed potatoes and carrots with lemon oil*
- Sautiertes Lammfilet auf Avocado-Risotto, und geschmorten Cherrytomaten** 1, 3, 5, 8, 9, 10, 12 **38**  
*Sautéed lamb fillet with beetroot strips, beetroot ravioli and horseradish sauce*
- Kalbshohrückensteak auf Morchel-Lauchragout, Pommes Dauphines mit Pistazien  
und Blattspinat Gratin** 1, 3, 5, 7, 9, 10, 12 **48**  
*Veal loin steak on morel leek ragout, pommes dauphines with pistachios and spinach gratin*
- Chateaubriand vom US-Filet mit Gemüseauswahl und Beilage nach Wahl  
dazu Sauce Bearnaise** 1, 3, 5, 7, 8, 9, 12 **54**  
*Chateaubriand of US fillet with choice of vegetables and side dish of your choice  
served with Bearnaise sauce*

## Fleischdeklaration

Declaration

Wild	Schweiz / Bayern
Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Wasserbüffel	Schwarzenbach, Schweiz
Fisch	Schweiz / je nach Tagesangebot (Tagesfisch)

## Klassiker

### *Classic*

**Kutteln mit Tomaten-Kümmelsauce gratiniert mit Appenzellerkäse** 25

dazu ein Apfel-Randensalat 1, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 12

*Tripe with tomato-cumin sauce gratinated with Appenzeller cheese  
accompanied by an apple-beetroot salad*

**Saftige Perlhuhnbrust auf Dörrbohnen-Kartoffelrösti dazu Kräuter-Knoblauchsauce** 1, 3, 5, 7, 8, 9, 12 34

*Chicken breast on dried beans and hash browns served with herb and garlic sauce*

**Cordon bleu vom Schwein mit Safran-Tagliatellen und Gemüse** 1, 3, 5, 7, 9, 12 32

*Pork cordon bleu with french fries and vegetables*

**Wienerschnitzel mit Pommes frites, Gemüse und Preiselbeeren** 1, 5, 7, 9, 10, 12 37

*Wiener schnitzel with french fries, vegetables and cranberries*

**Olma Bratwurst an Bier- Zwiebelsauce mit knuspriger Rösti** 1, 5, 7, 9, 12 21

*Olma bratwurst on beer and onion sauce with homemade french fries*

**Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Butterrösti** 1, 6, 7, 9, 12 37

*Sliced veal Zurich Style with mushroom cream sauce and buttered roesti*

## Fisch

### *Fish*

**Fisch von unserer aktuelle Tagesempfehlung** 38

*Fish of the day*

## Dessert

### *dessert*

<b>Ofen warmer Nusskuchen mit Bacardi-Pafait auf Ananassalat rosa Pfeffer und Pfefferminze</b> 1, 3, 5, 7, 8, 9, 11, 12	<b>13</b>
<i>Oven warm nut cake with Bacardi paafait on pineapple salad pink pepper and peppermint</i>	
<b>Kokosnuss - weisse Schokolade Mousse</b> 1, 3, 5, 7, 8, 9, 12 <b>an süßem Safran Fenchel dazu Passionsfruchtglace</b>	<b>13</b>
<i>Coconut - white chocolate mousse with sweet saffron fennel and passion fruit ice cream</i>	
<b>Abgeflämmte Tarocco Orange mit Marzipan Streussel und Mangoglace</b> 1, 3, 5, 7, 9, 12	<b>12</b>
<i>Flamed Tarocco orange with marzipan crumble and mango ice cream</i>	
<b>Sellerieglace mit Himbeersauce, Zitronenöl und Schokoladen Crumble</b> 1, 5, 7, 9	<b>13</b>
<i>Celery glaze with raspberry sauce, lemon oil and chocolate crumble</i>	
<b>Panna Cotta mit hausgemachter Himbeerglace</b> 1, 5, 7, 9	<b>9</b>
<i>Homemade Panna cotta with homemade raspberry ice cream</i>	
<b>Überraschungsdessert</b>	<b>11</b>
<i>Surprise dessert</i>	
<b>Gerührter Eiskaffee «Hotel Uzwil»</b> 1, 3, 5, 7, 8, 9	<b>12</b>
<i>Stirred iced coffee Hhotel Uzwil"</i>	