

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
Gebratene Kalbsmilken auf lauwarmem Gemüsesalat mit Nussvinaigrette 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12 <i>Roasted sweetbread on lukewarm vegetable salad with nut vinaigrette</i>	18
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons 1, 3, 7, 10 <i>Lamb's lettuce with egg, bacon and croûtons</i>	13
½ Markknochen vom Grill mit Fleur de sel und Kräutern 3, 7, 9, 10, 11 serviert mit bunten Blattsalaten <i>½ Grilled marrowbone with fleur de sel and herbs served with colorful leaf salads</i>	17
Radicchio-Mangosalat mit Honig und Limette 8, 10 <i>Radicchio mango salad with honey and lime</i>	13
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 22 Regular 32

Suppen

Soups

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

Klassiker

Classics

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

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

Kalbsmilkenpastetli mit Champignons und Erbsen 1, 3, 7, 9	Small	19
<i>Sweetbread pastry with mushrooms and peas</i>	Regular	26
Kalbssteak in Butter gebraten mit sautiertem ½ Markknochen, Marsala Jus, Pommes Allumettes und junger Blattspinat 1, 3, 7, 9, 10		54
<i>Veal steak fried in butter with sautéed ½ marrowbone, Marsala gravy, Pommes Allumettes and young leaf spinach</i>		
Rindsfilet im Speckmantel auf Sherry-Reduktion mit getrüffeltem Kartoffel-Gailetten und Gemüse garnitur 1, 3, 7, 9, 12		49
<i>Beef fillet wrapped with bacon on sherry sauce with truffled potato galettes and vegetables</i>		
Gebratenes Lammrack mariniert mit Senf und Kräutern dazu gebackene Kartoffeln mit Tomaten und Knoblauch 7, 9, 10, 12		42
<i>Roasted lamb rack marinated with mustard and herbs baked potatoes with tomatoes and garlic</i>		

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

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

Vegetarisch

Vegetarian

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

Fondue

Fondue

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

Käsefondues servieren wir ausschliesslich in unserem Pavillon ab zwei Personen pro Käsefonduesorte.

Die Preise verstehen sich pro Person inkl. 300gr. Käse und Brot

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.

Desserts

Desserts

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