

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

Pikanter Melonensalat mit Frühlingszwiebeln, Sesam und Toggenburger Bloderkäse 5, 7, 9, 11, 12 21
Spicy melon salad with spring onions, sesame seeds and Toggenburg bladder cheese

Mozzarella mit marinierten Tomaten und Basilikum Pesto dazu Balsamicozwiebelkonfitüre 5, 7, 9, 11 17
Mozzarella with marinated tomatoes and basil pesto served with balsamic onion jam

Rindstatar mit Wasabi Creme, mariniertes Apfel und cremiges Eigelb serviert mit Butter und Toast 1, 5, 7, 9, 10, 12 22 | 34
Beef tartare with wasabi cream, marinated apple and creamy egg yolk served with butter and toast

Kalbfileischtatar mit Knoblauchöl und Lardo auf Kohlräbli Carpaccio aus dem Garten, Rucola und Granatapfel 1, 5, 7, 9, 12 24 | 36
Veal tartare with garlic oil and lardon served on cabbage carpaccio from the garden, rocket salad and pomegranate

Gemischter Saisonsalat mit Croûtons 1, 3, 5, 7, 9, 11, 12 French-, Italian- oder Erdbeer-Peterli Dressing 12
Mixed seasonal salad with croûtons

Blattsalat mit Ei vom Biohof Neuhaus 1, 3, 5, 7, 9, 10, 12 10
Leaf salad with egg from the organic farm Neuhaus
French-, Italian- oder Erdbeer-Peterli Dressing

Suppen

Soup

Kalte Pikante Peperoni-Mangosuppe dazu Knusperrolle mit Crevettenfüllung 1, 2, 3, 5, 7, 9, 12 13
Cold spicy pepperoni mango soup served with crispy roll with shrimp filling

Tagessuppe 8
Soup of the day

Vegetarisch und Vegan

Vegetarien and vegan

Risotto mit Flauder und Aprikosen dazu Rucola und Belperknolle 3, 5, 7, 9, 12 **31**

Risotto with flauder and apricots served with rocket and Belper cheese

Wir gratulieren Goba - Flauder zum 20. Geburtstag!

Trüffelpolenta mit frittiertem Ei auf Blattspinat und gebratenen Mangowürfel 3, 5, 7, 9, 12 **29**

Truffle polenta with fried egg on leaf spinach and fried mango cubes

Gebratene Weizennudeln «Asia Style» 1, 3, 5, 6, 9, 11 **28**

mit Gemüse, Tofu, Ingwer und Knoblauch

Fried wheat noodles "Asia Style with vegetables, tofu, ginger and garlic

Ofengemüsetatar mit Mascarpone, Zitrusöl, Tapiokachips 1, 5, 7, 9, 11 **21 | 31**

caramelisierte Vanille Haselnüsse und Limettenjoghurt serviert mit Toast

Oven vegetable tartare with mascarpone, citrus oil, tapioca chips

caramelised vanilla hazelnuts and lime yoghurt served with toast

Fisch

Fish

Fisch von unserer aktuelle Tagesempfehlung **40**

Fish of our current daily recommendation

Fleischdeklaration

Declaration

Rindfleisch Schweiz / USA

Kalbfleisch Schweiz

Schweinefleisch Schweiz

Poulet Schweiz

Wasserbüffel Schwarzenbach

Fisch Schweiz / je nach Tagesangebot (Tagesfisch)

Klassiker

Classic

Halber Markknochen mit Rindstatar dazu Pommes Allumettes (20 Minuten) 1, 5, 7, 9, 10, 12	29
<i>Half marrowbone with beef tartare served with pommes allumettes (20 minutes)</i>	
Wasserbüffelburger mit Trüffelmayo, Randen und Rucola im Mais-Brötchen, serviert mit Pommes frites 1, 3, 5, 7, 9, 10, 12	31
<i>Water buffalo burger with Truffle mayo, beetroot and arugula in a corn bun, served with french fries</i>	
Zartes Kalbgeschnetzeltes an pikanter Cognacrahmsauce dazu Rösti 1, 5, 7, 9, 12	39
<i>Tender veal cutlets in a spicy cognac cream sauce served with roesti</i>	
Cordon bleu vom Schwein mit Safrantagliatelle und Gemüse 1, 3, 5, 7, 9, 12	34
<i>Pork cordon bleu with Saffron noodles and vegetables</i>	
Wienerschnitzel mit Pommes frites, Gemüse und Preiselbeeren 1, 3, 5, 7, 9, 12	38
<i>Wiener schnitzel with french fries, vegetables and cranberries</i>	
Olma Bratwurst an Klosterbräu - Zwiebelsauce mit knuspriger Rösti 1, 5, 7, 9, 10, 12	22
<i>Olma bratwurst on a beer and onion sauce with buttered roesti</i>	

Sommerlich leicht

Summertime

Knackigen Gemüse- und Blattsalaten 1, 3, 5, 7, 9, 10, 11, 12	
<i>vegetable and leaf salads</i>	
Wahlweise mit: / Optional with	
Wasserbüffelpaddies "Walliser Art" / water Buffalo paddies "Valaisain style"	37
Schweinssteak / Pork steak	30
Poulet Brust / chicken breast	29
Tagesfisch / fish of the day	40
Rindsfilet / beef fillet	56

Keine Lust auf Salat? Gerne können Sie auch eine andere Beilage auswählen:
Not in the mood for salad? You are also welcome to choose another side dish:

Dessert

dessert

Ananas-Chilisalat mit Mascarpone und Crumble im Glas serviert	1, 3, 5, 7, 9	14
<i>Pineapple chili salad with mascarpone served in a glass</i>		
Aprikosen Panna Cotta mit Mandelcroquant und Pfefferminzsalat	1, 5, 7, 8, 9	15
<i>Apricot panna cotta with almond croquant and peppermint salad</i>		
Vanille Pudding mit Erdbeersalat und weisser Schokoladenglace	1, 3, 5, 7, 9	16
<i>Vanilla pudding with strawberry salad and white chocolate ice cream</i>		
Schokoladenbrownie mit Apfelkompott und Himbeer-Joghurtglace	1, 3, 5, 7, 8, 9	14
<i>Chocolate brownie with apple compote and raspberry yoghurt ice cream</i>		
Überraschungsdessert		13
<i>Surprise dessert</i>		
Gerührter Eiskaffee «Hotel Uzwil»	1, 3, 5, 7, 8, 9	12
<i>Stirred iced coffee "Hotel Uzwil"</i>		

Allergene

Allergens

