

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, 5, 9, 10, 12 / Italian: 5, 9, 10, 12) 11
Mixed salad

**Nüsslisalat mit mariniertem Kürbis
und Streifen vom geräuchertem Hirschrücken** 5, 9, 10, 12 14
*Lamb's lettuce with marinated pumpkin
and strips of smoked venison loin*

Avocadosalat mit Tomaten, Mango und Mozzarella 4, 5, 7, 9 19
Avocado salad with tomatoes, mango and mozzarella cheese

Rindstatar "Hotel Uzwil" 1, 5, 7, 12 Small 22
mit Whisky dazu lauwarmer Toast und Meersalz-Butter Regular 32
*Beefsteak tatar "Hotel Uzwil"
with Whisky, lukewarm toast and sea salt butter*

**„Unser Klassiker“
Hausgemachte Gänseleberterrine dazu „Patrick's-Früchtebrot“
und Quitten-Gelee** 1, 3, 5, 7, 8, 12 27
Homemade goose liver terrine with "Patricks fruit bread" and quince jelly

*Dazu empfehlen wir Ihnen ein Glas
Trockenbeerenauslese Sämpling 88
5cl à CHF 7.50*

Suppen

Soups

Fruchtige Curry-Cremesuppe mit Crevettenspiess 1, 5, 7, 9, 10 14
Fruity curry cream soup with shrimp skewer

Tagessuppe mit Einlage 14
Soup of the day

Klassiker

Classics

- Rindsfilet mit Schalotten, Kaffee und Portwein** 1, 3, 5, 7, 8, 9, 12 49
Trüffel Ravioli und sautierten Birnen
Beef fillet with shallots, coffee and port wine
Truffle ravioli and sautéed pears
- Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren** 1, 3, 5, 7, 9 36
dazu Ostschweizer Pommes frites und Wintergemüse
Wiener schnitzel with cranberries
served with local French fries and seasonal vegetables
- Appenzeller Cordon Bleu vom Schwein** 1, 3, 5, 7, 9, 12 35
gefüllt mit Appenzeller Siedwurst, Mostbröckli und Käse
dazu Ostschweizer Pommes frites und Wintergemüse
Pork cordon bleu stuffed with Appenzeller sausage, dried meat and cheese
served with local French fries and seasonal vegetables
- „Wasserbüffel Burger aus Schwarzenbach“** 1,3, 5, 7, 9,10,12 27
mit Trüffelmayo, Avocadoscheiben, Champignons und Kartoffelschnitze
"Water Buffalo Burger"
with truffle mayo, avocado slices, mushrooms and potato slices
- Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Tagliatelle** 1,3, 5, 7, 9, 12 36
Sliced veal "Zurich Style" with mushroom cream sauce and noodles
- Rindsbraten „Brasato“ mit Gnocchi alla romana** 1,3, 5, 7, 9,12 23
Roast beef "Brasato" with gnocchi
- Pouletgeschnetzeltes an gelber Thai Currysauce** 1, 2, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 12 32
mit Basmatireis und Gemüse
Chicken stir fry with yellow Thai curry sauce
served with basmati rice and vegetables

Vegetarisch *Vegetarian*

Linsenpolenta mit Tempura-Gemüse 1,3,5,7,9 21
Lentil polenta with tempura vegetables

Feigen-Pecorino Ravioli mit Feigensenf-Sauce 1,3,5,7,9,10 18
Fig Pecorino Ravioli with Fig Mustard Sauce

Gelbes Thaicurry mit Gemüse Basmatireis und Tofu 1,3,5,6,7,9,10,11,12 19
Yellow Thai curry with vegetables, basmati rice and tofu

Fisch *Fish*

**Fisch nach Tagesangebot mit Wasabi Kartoffelstock
und Edamame Gemüse** 1,3,5,7,9,10,12 26
*Fish of the day with wasabi mashed potatoes
and edamame vegetables*

Egliknusperli mit Sauce Tatar, Salzkartoffeln und Rahmspinat 1,3,4,7,9,10,12 24
Fried perch with tartare sauce, boiled potatoes and creamed spinach