

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

|   |                        |
|---|------------------------|
| <b>Gemischter Salat</b> (French: 3, 5, 9, 10, 12 / Italian: 5, 9, 10, 12)<br><i>Mixed salad</i>   | 11                     |
| <b>Weisser Spargelsalat mit Bärlauchdressing<br/>und Rauchlachs Crepinette</b> 1, 3, 5, 7, 9, 10, 12<br><i>White asparagus salad with wild garlic dressing and smoked salmon crepinette</i>                           | 17                     |
| <b>Bunter Blattsalat mit Ei und Baumnuss Dressing</b> 3, 5, 7, 8, 9, 10, 12<br><i>Leaf salad with egg and walnut dressing</i>   | 12                     |
| <b>Rindstatar "Hotel Uzwil"</b> 1, 5, 7, 10, 12<br><b>mit Whisky dazu lauwarmer Toast und Meersalz-Butter</b><br><i>Beefsteak tatar "Hotel Uzwil"</i><br><i>with Whisky, lukewarm toast and sea salt butter</i>       | Small 22<br>Regular 32 |
| <b>Avocadosalat mit Mango, Radieschen und Buffalo</b> 5, 6, 8, 11,<br><i>Avocado salad with mango, radish and buffalo</i>   | 14                     |
| <b>„Unser Klassiker“<br/>Hausgemachte Gänseleberterriner dazu „Patrick's-Früchtebrot“<br/>und Quitten-Gelee</b> 1, 3, 5, 7, 8, 12<br><i>Homemade goose liver terrine with "Patricks fruit bread" and quince jelly</i> | 27                     |

## Suppen

### *Soups*

|   |    |
|---|----|
| <b>Spargelcremesuppe</b> 1, 5, 7, 9       | 11 |
| <i>Cream of asparagus soup</i>            |    |
| <b>Bärlauch-Kartoffelsuppe</b> 1, 5, 7, 9 | 10 |
| <i>Wild garlic potato soup</i>            |    |
| <b>Tagessuppe</b> 1, 5, 7, 9              | 8  |
| <i>Soup of the day</i>                    |    |

## Frühling

### *Spring*

|  |    |
|--|----|
| <b>«Dreierlei vom Gitzi»</b>   | 39 |
| <b>Gitzi Rücken gebraten, Sous Vide gegarte Keule<br/>gebackenes Gitzi «Appenzeller-Art» mit Frühlingsgemüse und<br/>Bärlauch-Kartoffelstock</b> 1, 3, 5, 7, 9 |    |
| <i>Gitzi back roasted, sous vide cooked leg, baked Gitzi "Appenzeller style" with spring<br/>vegetables and wild garlic mashed potatoes</i>                    |    |
| <b>Rindsfilet vom Grill mit Frühlingsgarnitur</b> 3, 5, 7, 9, 10, 12   | 49 |
| <b>Sauce Hollandaise und neue Kartoffeln</b>   |    |
| <i>Grilled fillet of beef with spring garnish hollandaise sauce and spring potatoes</i>  |    |
| <b>Kalbsschitzel «Princesse» mit weissen Spargeln</b>  | 38 |
| <b>Sauce Hollandaise und neue Kartoffeln</b> 3, 5, 6, 7, 9, 12   |    |
| <i>Veal escalope "Princess" with white asparagus hollandaise sauce and new potatoes</i>  |    |
| <b>Kalbsgeschnetzeltes an Senfsauce mit weissen Spargeln<br/>und Bärlauchspätzli</b> 1, 3, 5, 7, 9, 10, 12   | 36 |
| <i>Sliced veal in mustard sauce with white asparagus and wild garlic spaetzli</i>  |    |

## Klassiker

### Classic

**Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren** 1, 3, 5, 7, 9 36  
**dazu Ostschweizer Pommes frites und Frühlingsgemüse**

*Wiener schnitzel with cranberries  
served with local French fries and seasonal vegetables*

**„Wasserbüffel Burger aus Schwarzenbach“ im knusprigen Brötchen** 27  
**mit Trüffelmayo, Avocado, Champignons, Eisbergsalat und Country Cuts**

*"Water Buffalo Burger" 1, 3, 5, 7, 9, 10, 12  
with truffle mayo, avocado, mushrooms, iceberg lettuce and country cuts*

**Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Butterrösti** 1,3, 5, 7, 9, 12 36

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

**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*

## Cordon Bleu

### Cordon bleu

**Cordon Bleu serviert mit Ostschweizer Pommes frites**  
**und Frühlingsgemüse** 1, 3, 5, 7, 9

*Cordon bleu served with French fries and seasonal vegetables*

**Klassisch vom Schwein mit Rohschinken und** 32  
**Appenzellerkäse gefüllt**

*Pork cordon bleu stuffed with raw ham and cheese*

**Vom Seitan, gefüllt mit weissem und grünem Spargel** 28  
**und Bärlauchpesto**

*With saitan, filled with white and green asparagus  
and wild garlic pesto*

# Vegetarisch

## Vegetarian

**Ravioli mit Bärlauch gefüllt, getrocknete Tomaten und Sbrinz** 1, 3, 5, 7, 9 25  
*Ravioli stuffed with wild garlic, dried tomatoes and Sbrinz*

**Ravioli mit Spargel gefüllt, Spargelspitzen  
Parmesan und braune Butter** 1, 3, 5, 7, 9 25  
*Ravioli filled with asparagus, asparagus tips, parmesan and brown butter*

**Weisser Spargel mit neuen Kartoffeln** 1, 3, 5, 7, 9, 12 34  
*White Asparagus with spring potatoes*

**mit Bärlauch-Vinaigrette**

*with wild garlic-vinaigrette*

**mit Hollandaise**

*with hollandaise*

**mit Sauce Mayonnaise**

*with mayonnaise sauce*

### Allergene

*Allergens*



## **Fisch**

### *Fish*

**Fisch nach Tagesangebot mit glasiertem Spargel  
Cherrytomaten und Pommes rissolées** 1, 2, 4, 5, 7, 9, 12 32

*Fish of the day with asparagus, cherry tomatoes  
and rissolées fries*

**Lachsforelle mit Frühlingsgarnitur  
Neue Kartoffeln und Sauce Hollandaise** 1, 3, 4, 5, 7, 9, 12 34

*Salmon trout with spring vegetables, spring potatoes and hollandaise sauce*

## **Dessert**

### *Dessert*

**Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern  
mit Vanille Glace** 1, 3, 5, 7 14

*Lukewarm chocolate cake with liquid center and vanilla ice cream*

**Gerührter Eiskaffee "Hotel Uzwil" mit Rahm** 3, 5, 7 12

*Stirred ice coffee "Hotel Uzwil" with whipped cream*

**Karamelköpfler mit Rhabarber-Grenadine Kompott** 3, 5, 7, 8, 9 10

*Caramel flan with rhubarb-grenadine compote*