

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 Portionengrößen angepasst. Nachschöpfservice ist je nach Gericht möglich. 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 bereitet unser Küchenteam 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

Salads / starters

Herbstsalat mit gerösteten Nüssen, Feigen und Belperknolle 17
dazu Kartoffel - Dressing 5, 7, 8, 9, 10

Autumnsalat with roasted nuts, figs and Belperknolle cheese, potato dressing

Pikanter Kürbis - Ananassalat und Preiselbeer - Meerrettich Creme 15
mit Wildschweinrohschinken 1, 3, 5, 7, 9, 12 21

*Spicy pumpkin-pineapple salad with cranberry-horseradish cream,
wild boar raw ham*

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons 1, 3, 5, 7, 9 14

mit gebratenem Speck + 1.50

mit gebratenen Pilzen + 1.50

Lambs lettuce with egg and crouton

add bacon + 1.50

add fried mushrooms + 1.50

Vegetarisches Tatar aus Kürbis, Randen und Bohnen 18 | 26
serviert mit Toast und Butter 1, 5, 7, 9

Vegetarian pumpkin – beetroot – bean- tatar served with toast and butter

Rindstatar «Hotel Uzwil» mit Rotweifeigen und Kürbis 24 | 35
serviert mit Butter und Toast 1, 5, 7, 9, 12

*Beef tartar "Hotel Uzwil" with red wine figs and pumpkin
served with butter and toast*

Gemischter Saisonsalat mit gerösteten Kernen und Sprossen 5, 7, 9, 10 14

Französisches-, Italienisches- oder Kartoffel - Dressing

Mixed seasonal salad

French-, Italian- or Potatoes dressing

**Die Vorspeisen und Suppen sind zum Teil auch vegetarisch und vegan erhältlich.
Unser Serviceteam steht Ihnen bei Fragen gerne zur Verfügung.**

Some of the starters are also available as vegetarian and vegan dishes.

Our service team is available to answer any questions you may have.

Suppen

Soups

- Cremige Kürbis – Kokos Suppe mit grünem Kürbiskernenpesto** 5,9 **12**
Creamy pumpkin – coconut soup with green pumpkinseed pesto
- Süsskartoffel – Lauch Suppe mit knusprigen Frischkäse Wan tan** 5,9 **14**
Sweetpotato – leek soup with crispy creamcheese-wan tan
- Tagessuppe** 1,3,5,7,9 **9**
Soup of the day

Vegetarisch und Vegan

Vegetarian and Vegan

- Herbstteller mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Pilzen, Trauben, Rosenkohl und Preiselbeerbirne** 1,3,5,7,9 **28**
Autumn plate with spätzli, red cabbage, chestnuts, mushrooms, grapes, brussels sprouts and cranberry pear
- Ravioli nach Tagesangebot und Saison** 1,3,5,7,9 **29**
Ravioli according to daily offer and season
- Tagliatelle mit Eierschwämmli sauce und gehobelter Belperknolle** 1,3,5,7,9 **26**
Tagliatelle with chanterelle sauce and grated Belperknolle cheese
- Risotto mit Marroni dazu Rotkrautstrudel und Rosenkohl** 1,3,5,7,9 **27**
Risotto with chestnuts, red cabbage strudel and brussels sprouts

Wild auf Wild

Seasonal

**Rosa gebratenes Rehschnitzel an Wildrahmsauce dazu Quarkspätzli
Preiselbeerbirne und herbstliches Gemüse** 1, 3, 5, 7, 9 **45**

*Venison escalope with venison cream sauce, spätzli, cranberry-pear
and autumn vegetables*

**Gebratener Rehrücken mit Kaffee - Maroni Kruste dazu Cognacsauce
Quarkspätzli , Preiselbeerbirne und herbstliches Gemüse** 1, 3, 5, 7, 9 **49**

*Fried saddle of venison with coffee-chestnut crust, cognac sauce, spätzli, cranberry-pear
and autumn vegetables*

**Rehgeschnetztes an Eierschwämmirahmsauce mit
Quarkspätzli , Preiselbeerbirne und herbstliches Gemüse** 1, 3, 5, 7, 9 **40**

Sliced venison with chanterelles sauce, spätzli, cranberry-pear and autumn vegetables

**Hirschentrecôte auf cremigem Granatapfel - Mascarpone Risotto
gebratene Trauben und Orangenjus** 5, 7, 9 **36**

*Deerboar entrecote with creamy pomegranate-mascarpone risotto, fried grapes,
orange-jus*

Hirschpfeffer «Hotel Uzwil» mit Quarkspätzli und Rotkraut 1, 3, 5, 7, 9 **29**
Deer ragout Hotel Uzwil with spätzli and red cabbage

Burger

burger

**Wasserbüffelburger mit Grillgemüse, Tomaten - Peperonisalsa
und Rucola im Burger Bun serviert mit Kartoffelecken** 1, 3, 5, 7, 9 **34**

*Water buffalo burger with grilled vegetables, tomatoes - chili salsa
and rocket in a burger bun served with potato wedges*

**Rehburger mit pikantem Birnen - Chili Chutney, Rotkabissalat
und eingelegtem Kürbis serviert mit Kartoffelecken** 1, 3, 5, 7, 9, 12 **35**

*Venison burger with spicy pear-chili chutney, red cabbage salad,
pickled pumpkin served with potato wedges*

Klassiker

Classics

**Gebratenes Entrecôte mit Rotweinschalotten
auf Röstzwiebel Kartoffelstock und Rosmarinjus** 1, 3, 5, 7, 9, 12 **39**

Fried entrecote with red wine shallots, fried onion mashed potatoes, rosemary-jus

**Gebratenes Kalbschnitzel an Eierschwämmlirahmsauce
dazu Tagliatelle und buntes Gemüse** 1, 3, 5, 7, 9 **43**

Veal escalope with chanterelles sauce, tagliatelle and vegetables

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» dazu knusprige Rösti 5, 7, 9 **39**

Sliced veal – “Zurich style” with crispy roesti

Wienerschnitzel mit Pommes frites, Gemüse und Preiselbeeren 1, 3, 5, 7, 9 **39**

Wiener Schnitzel with french fries, vegetables and cranberries

Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites und Gemüse 1, 3, 5, 7, 9 **36**

Pork cordon bleu with french fries and vegetables

Olma Bratwurst mit knuspriger Rösti und «Klosterbräu» – Zwiebel Sauce **24**

Bratwurst with crispy roesti and “Klosterbräu” – beer –onion sauce 5, 9

Fleischdeklaration	Declaration
Poulet	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Wasserbüffelburger	Schweiz (Schwarzenbach)
Rindfleisch	Schweiz / Südamerika
Wild	Schweiz / Österreich
Fisch	auf Anfrage, je nach Tagesangebot (Tagesfisch)

Dessert

Desserts

Lauwarme Rotweibirne mit Marroni Glace und Vanille Crumble 1, 3, 5, 7, 9 **14**
Lukewarm red wine pear with chestnut ice cream and vanilla crumble

Süssmostcreme mit Apfelschnitzen und Rahm **10**
Apple juice cream with apple slices and whipped cream 3, 5, 7, 9

Beeren Muffin mit Zimtglace und Orangensalat 1, 3, 5, 7, 9, 12 **12**
Berry cupcake with cinnamon ice cream and orange salad

Überraschungsdessert 1, 3, 5, 7, 9 **13**
Surprise dessert

Gerührter Eiskaffee «Hotel Uzwil» 5, 7, 9 **12**
Stirred iced coffee "Hotel Uzwil"

Unsere Glace Sorten:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Kaffee, Stracciatella, Caramel, Baumnuss, weisse Schokolade, Pina Colada, Zitronensorbet, Mangosorbet **3.50**
mit Rahm / with whipped cream **+ 1.50**

Our ice cream selection:

Vanilla, chocolate, strawberry, coffee, stracciatella, caramel, walnut, white chocolate, pina colada, lemon sorbet, mango sorbet

Allergene

Allergens

