

Uzwil, 24. Januar 2019

Medienmitteilung

Restaurant Hotel Uzwil interpretiert Schweizer Klassiker neu

Erst letztes Jahr hat das Restaurant Hotel Uzwil unter anderem seinen neuen Pavillon eröffnet. Nun bietet René Meier seinen Gästen dort eine Neuerung an, die zu der offenen Erweiterung passt und den Ruf des Hauses als erste Adresse am Platz weiter festigen dürfte: Er interpretiert das Käsefondue neu.

Der neue Pavillon hat uns inspiriert, sagt René Meier, Direktor des Hotel Uzwil. Er sei ein offener Ort, der im Winter genau das richtige Ambiente ausstrahle für den Genuss eines Fondues. «Aber eben nicht einfach ein gewöhnliches», fügt der Küchenchef hinzu. Mit seinem Team hat er unzählige Varianten ausprobiert; die beliebtesten kamen nun auf die Winter-Speisekarte des Hauses. «Wir wollten ein klassisches Lieblingsgericht der Schweizerinnen und Schweizer neu interpretieren», sagt Gallucci. Unter seiner Leitung entstanden in der Küche eine Spezialität mit schwarzem Trüffel und Kreationen, die neugierig machen, wie das Käsefondue mit Schützengarten-Bier oder eine mit dem hauseigenen Whisky angereicherte Variante. Doch auch wer der Meinung ist, Fondue sei nur echt, wenn es nach alter Sitte auf den Tisch komme, wird fündig: zum Beispiel bei der rezenten Hausmischung mit Knoblauch oder beim Klassiker Moitié-Moitié.

Das beste Haus am Platz

Auch wenn es nicht um Fondue geht, verfolgt das Team vom Restaurant Hotel Uzwil eine Linie: «Wenn immer möglich, kochen wir mit regionalen Zutaten. Auf unserer Karte haben wir deshalb einige beliebte klassische Schweizer Gerichte wie ein Zürcher Geschnetzeltes, aber auch Entrecôte vom Swiss Prime Rind.» Wo es passt, wird die Karte durchaus mit Spezialitäten der internationalen Küche angereichert.

Das Engagement des Restaurant-Teams wird bemerkt. Die Gäste schätzen das Essen und den Service: Auf TripAdvisor geben 95 Prozent von ihnen dem Restaurant die Bestnoten «ausgezeichnet» oder «sehr gut». Mit der Winterkarte und dem Fondue-Angebot dürfte das Restaurant Hotel Uzwil seinen Ruf als bestes Haus am Platz weiter festigen.

Cigar Lounge

Mit der Zeit zu gehen gehört zum Anspruch des Hotel Uzwil. Dazu gehört auch die letztjährig eröffnete Cigar Lounge, ausgestattet mit edelsten Materialien. Die Cigar Lounge bietet Genuss und Austausch für Geniesserinnen und Geniesser in einem einmaligen Ambiente: eine grosse Auswahl an hochwertigen Zigarren aus dem Hause Urs Portmann Tabakwaren AG, ausgesuchte Portweine, rund 30 Sorten Rum und 150 Whiskys – darunter auch ein hauseigener aus regionaler Produktion.

Mehr Informationen und Reservierungen: www.restaurant-hotel-uzwil.ch/de/

Das Hotel Uzwil

Vor über 40 Jahren liess René Bühler ein Hotel für die Kunden der Firma Bühler errichten und bis heute gehört das Hotel Uzwil zum Besitz der Familie. Diese hatte stets das Bestreben, die Traditionen des Hotels weiterleben zu lassen und dennoch mit der Zeit zu gehen. Dass dieser Anspruch erfüllt wurde, zeigen neben Restaurant und Bar die neue Cigar Lounge und der neue Pavillon, als offene Erweiterung des Restaurants, welche auf anfangs 2018 eröffnet wurden. Zudem stehen dem Gast unterschiedliche Übernachtungsmöglichkeiten zur Auswahl: 43 Zimmer in modernem Design im Hotel Uzwil, 15 individuelle und preiswerte Zimmer im dazugehörigen Hotel Schäfli sowie 50 stilvoll möblierte Wohnungen für längere Aufenthalte. Ausführliche Informationen: www.hotel-uzwil.ch/de

Kontakt & Bildmaterial

Hotel Uzwil
René Meier, Direktion
Bahnhofstrasse 67
CH-9240 Uzwil
Telefon +41 71 955 70 70

E-Mail: info@hotel-uzwil.ch
Internet: www.hotel-uzwil.ch

