

## **Herzlich willkommen im Restaurant Löwengarten**

Lehn dich zurück und genieße regionale Spezialitäten in stimmungsvoller Atmosphäre. Das junge, innovative Team sorgt dafür, dass Du dich rundum wohlfühlst.

## **Feste feiern im Restaurant Löwengarten**

Ob privat oder geschäftlich, im Gartenzimmer, auf der Dachterrasse oder im Gewölbekeller – zusammen kreieren wir den perfekten Rahmen für deine Feier. Von der Menüwahl bis zur Durchführung, wir begleiten Dich auf jedem Schritt. Damit auch Du deinen Event so richtig genießen kannst.

## **Geschenkkarten**

Schenke deinen Liebsten gemeinsame Zeit mit unserem beliebten Wertgutschein. Einlösbar bei uns im Restaurant Löwengarten sowie in unserem Partnerbetrieb Hotel Uzwil – Ihr Business- und Freizeithotel.

## **Deine Stimme ist gefragt**

Bewerte uns auf Google und/oder Tripadvisor. Wir möchten uns stets verbessern! Wir freuen uns daher über persönliche und konstruktive Kritik, deine Ideen oder Anliegen.

## **Jetzt Newsletter abonnieren**

Abonniere heute noch unseren Newsletter und verpasse keinen Event.

### **Unser Bestreben No. 1: Regionalität**

Gemüse & Früchte	Eigenanbau, Caviezel Arbon
Frischmilchprodukte	Molkerei Fuchs, Rorschach
Käsespezialitäten	Feinkost Kündig, Rorschach
Fisch	Zellweger Comestibles, Staad
	Frommi's Delikatessen, St. Gallen
Fleisch allgemein	Traitafina (100% Schweiz)
Nährmittel	Transgourmet

### **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 garantiert. Auskunft erteilen Ihnen gerne unsere Servicemitarbeiter.

### **Unser Bestreben No. 3: Ressourcenschonung**

Wir gehen mit der Umwelt achtsam um. So wird im ganzen Restaurant, wo immer möglich auf Einwegplastik verzichtet und den Energie-, Wasser- und Papierverbrauch auf ein Minimum beschränkt. Unser Take Away Geschirr besteht aus schnell wachsenden Rohstoffen, ist klimaschonend und fair produziert.

### **Unser Bestreben No. 4: Nein zu Convenience Food**

Wo immer möglich bereiten unsere Küchenteams die Produkte frisch zu.

# DAVOR

---

Kräuter-Blattsalat nach Saison   Geröstete Kerne	10
Gemischter Salat nach Saison	12
Nüsslisalat   Speck   Ei   Croutons	15
Bouillon vom Rind   Kräuterflädli	9   12
Pastinaken-Birnensuppe   Kresseschaum	10   13
Winter Caprese   Orange   Mozzarella   Rucola	15
Tatar vom Rind   Essigurken   Rote Zwiebel	
Gekochtes Ei   Kapern   Toast   Butter	19   29
Vegi Tatar* mit Dörrtomaten & Aubergine	
Essigurken   Rote Zwiebel   Gekochtes Wachtel Ei   Kapern	
Toast   Butter	18   25

\*auf Anfrage auch vegan möglich

**Herkunft: Schwein & Rind aus der Schweiz**

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise sind in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

# CORDON BLEU WOCHEN BIS 29.FEB

---

<b>Klassisch</b>   Schinken   Appenzellerkäse	34
<b>Appenzell</b>   Mostbröckli   Appenzellerkäse	36
<b>Graubünden</b>   Frischkäse   Salsiz   Rohschinken   Walnuss	36
<b>Dijon</b>   Senf   Schinken   Brie   Knoblauch	35
<b>Milano</b>   Salami   Gorgonzola	35
<b>Caprese</b>   Dörrtomaten   Mozzarella	34
<b>Mexiko</b>   Schinken   Appenzellerkäse   Chili	34
<b>Vegi</b>   Aubergine   Tomate   Appenzellerkäse	29

Auf Anfrage und nach Verfügbarkeit auch mit Kalb möglich

Aufpreis: + 12

Alle Preise sind inklusive Pommes Frites und Gemüse als Beilage –  
auch als Fitnesssteller möglich.

**Herkunft: Schwein, Kalb & Rind aus der Schweiz**

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren  
Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise sind in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

# BURGER

---

## Löwengarten Signature Burger

Rindfleisch | Gruyère | Schalotten-Balsamico Mayonnaise  
Rotes Zwiebel Confit | Salat | Champignon | Essiggurken Chutney 26

## Klassischer Burger

Rindfleisch | Gruyère | Cocktailsauce  
Tomate | Essiggurke | Rote Zwiebel | Salat 25

## Planted Chicken Vegi Burger

Gruyère | Cocktail Sauce | Tomate  
Essiggurke | Rote Zwiebel | Salat 24

## Pulled Planted Vegi Burger

Gruyère | Vegane Mayonnaise | Rotes Zwiebel Confit  
Salat Champignon | Essiggurken Chutney 26

Alle Burger werden mit Pommes Frites serviert.

Ohne Pommes Frites: Abzug – CHF 3.00

Alle Burger können auf Wunsch auch glutenfrei zubereitet werden.

**Herkunft: Rindfleisch Schweiz**

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise sind in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

# KLASSIKER & FISCH

---

Geschnetzeltes vom Kalb   Pikante Whiskysauce   Rösti	39
Paniertes Schnitzel vom Kalb   Pommes Frites   Gemüse	38
Cordon Bleu vom Schwein   Pommes Frites   Gemüse	34
Entrecôte vom Rind 200gr.   Kräuterbutter   Pommes Frites	46
Rindsfilet vom Weiderind   Bordelaise   Pommes Frites   Gemüse	
150gr.	53
200gr.	58
Pouletbrust Suprême   Haus Jus   Randenrisotto	29
Siedfleisch 32 Stunden Sous-Vide gegart   Meerrettichschaum Kartoffeln   Wurzelgemüse	33
<b>Tagesfisch:</b>	
Gerne gibt unser Service Team Auskunft	
Swiss Lachs aus Lostallo GR   Kräuterkruste   Weissweinsauce Salzkartoffeln   Glasierte rote Randen	42

**Herkunft: Schwein, Rind, Kalb, Poulet & Lachs aus der Schweiz**

# VEGETARISCH & VEGAN

---

Pastinaken-Birnensuppe | Kresseschaum (vegan) 10 | 13

Winter Caprese | Orange | Mozzarella | Rucola 15

Linsen-Kichererbsen-Dal | Reis | Randenchip | Lauchstroh (vegan) 28

Zitronenravioli | Thymianbutter | Cherrytomaten | Kresse 24 | 29

Randenrisotto | Meerrettich | Ziegenkäse | Karamellierte Nüsse 28 | 32

Vegi Tatar\* mit Dörrtomaten & Aubergine  
Essiggurken | Rote Zwiebel | Gekochtes Wachtel Ei | Kapern  
Toast | Butter 18 | 25

Planted Chicken Vegi Burger  
Gruyère | Cocktail Sauce | Tomate  
Essiggurke | Rote Zwiebel | Salat 24

Pulled Planted Vegi Burger\*  
Gruyère | Vegane Mayonnaise | Rotes Zwiebel Confit  
Salat Champignon | Essiggurken Chutney 26

\*auf Anfrage auch vegan möglich

# DANACH

---

Mocca Panna Cotta   Schokoladen Crumble	13
Dunkles Schokoladenmousse (vegan möglich) Crème Double   Kumquatragout	15
Apfelküchlein   Vanilleglace	14
Zartbitter Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern Mascarponecreme   Passionsfruchtsorbet	14
Mövenpick Glace & Sorbets pro Kugel mit Rahm	4 +1.5
Käseauswahl von Kündig Feinkost	16
Wir empfehlen dazu:	
Vallado Tawny Port 10y	4cl   10
Vallado Tawny Port 20y	4cl   12