

Herzlich willkommen im Restaurant Löwengarten

Lehnen Sie sich zurück und geniessen Sie regionale Spezialitäten in stimmungsvoller Atmosphäre. Das junge, innovative Team sorgt dafür, dass Sie sich rundum wohlfühlen.

Unser Bestreben No. 1: Regionalität

Gemüse & Früchte	Eigenanbau, Caviezel Arbon
Frischmilchprodukte	Molkerei Fuchs, Rorschach
Käsespezialitäten	Feinkost Kündig, Rorschach
Fisch	Zellweger Comestibles, Staad
Fleisch allgemein	Traitafina (100% Schweiz)
Dry Aged Beef & Siedwurst	Metzgerei Hinterhof Staad
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.

Geschenkkarten

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

Feste feiern im Restaurant Löwengarten

Ob privat oder geschäftlich, im Gartenzimmer, auf der Dachterrasse oder im Gewölbekeller – zusammen kreieren wir den perfekten Rahmen für Ihre Feier. Von der Menüwahl bis zur Durchführung, wir begleiten Sie auf jedem Schritt. Damit auch Sie Ihren Event so richtig geniessen können.

Jetzt Newsletter abonnieren

Abonnieren Sie noch heute unseren Newsletter und verpassen keinen Event.

Ihre Stimme ist gefragt

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

DAVOR

Kräuter-Blattsalat nach Saison Geröstete Kerne	10
Gemischter Salat nach Saison	12
Nüsslisalat Speck Ei Croutons	15
Bouillon vom Rind Steinpilz-Griessnocken	12
Pastinaken-Birnensuppe Haselnussespuma	12
Winter Caprese Orange Mozzarella Rucola	14
Bündnerfleischterrine Blattsalat	16
Tatar vom Rind Essiggurken Rote Zwiebel Gekochtes Ei Kapern Toast Butter	19 28
Vegi Tatar* mit Dörrtomaten & Aubergine Essiggurken Rote Zwiebel Gekochtes Wachtel Ei Kapern Toast Butter	17 24

*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. 7.7% MwSt.

CORDON BLEU WOCHEN

Klassisch Schinken Appenzellerkäse	34
Appenzell Mostbröckli Appenzellerkäse	36
Graubünden Frischkäse Salsiz Rohschinken Walnuss	36
Dijon Senf Schinken Brie Knoblauch	35
Milano Salami Gorgonzola	35
Caprese Dörrtomaten Mozzarella	34
Mexiko Schinken Appenzellerkäse Chili	34
Vegi Aubergine Tomate Appenzellerkäse	28

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. 7.7% 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 24

Vegi Burger

Tomate | Spinat Walnuss Pesto | Gruyère
Schalotten-Balsamico Mayonnaise | Rotes Zwiebel Confit
Salat | Champignon | Essiggurken Chutney 22

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. 7.7% MwSt.

KLASSIKER & TAGESFISCH

Geschmorte Rinderbrust Sellerie-Kartoffelstock Wurzelgemüse	34
Geschnetzeltes vom Kalb Pikante Whiskysauce Rösti	38
Paniertes Schnitzel vom Kalb Pommes Frites Gemüse	37
Cordon Bleu vom Schwein Pommes Frites Gemüse	34
Entrecôte vom Rind Kräuterbutter Pommes Frites	44
Pouletbrust Suprême Haus Jus Portulak-Gersotto	27

Tagesfisch:

Gerne gibt unser Service Team Auskunft

Herkunft: Schwein, Rind, Kalb & Poulet 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. 7.7% MwSt.

VEGETARISCH & VEGAN

Pastinaken-Birnensuppe | Haselnussespuma (vegan) 12

Winter Caprese | Orange | Mozzarella | Rucola 14

Gerösteter Blumenkohl | Karotten | Grüne Linsen (vegan) 28

Vegetarisches Portulak-Gersotto | Bohnen | Mesclunsalat 26

Trofie | Randen | Spinat | Kandierte Walnuss | Ziegenkäse 29

Vegi Tatar* mit Dörrtomaten & Aubergine
Essiggurken | Rote Zwiebel | Gekochtes Wachtel Ei | Kapern
Toast | Butter 17 | 24

Vegi Burger mit Tomate und Spinat Walnuss Pesto
Gruyère | Schalotten-Balsamico Mayonnaise | Rotes Zwiebel Confit
Salat | Champignon | Essiggurken Chutney 22

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

*auf Anfrage auch vegan möglich

DANACH

Panna Cotta Wintergewürze Birnenkompott (vegan)	13
Nougatschnitte Kumquatragout (vegan)	15
Apfelküchlein Vanilleglace	14
Zartbitter Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern Mascarponecreme Passionsfruchtsorbet	14
Vermicelles Schlagrahm	10
Coupe Nesselrode	13
Mövenpick Glace & Sorbets pro Kugel mit Rahm	4 +1.5
Käseauswahl von Kündig Feinkost	16