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.

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.

Unser Bestreben No. 1: Regionalität

Gemüse, Früchte, Kräuter	Eigenanbau, Caviezel Arbon
Frische Kresse	greenspired by Nagel, Horn
Frischmilchprodukte	Molkerei Fuchs, Rorschach
Brot & Buttertoast	Romer's Hausbäckerei SG
Käsespezialitäten	Feinkost Kündig, Rorschach
Fisch	Zellweger Comestibles, Staad
	Frommi's Delikatessen, St. Gallen
Fleisch allgemein 100% CH	Somm AG, Traitafina
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.

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.

DAVOR

Knabber-Quartett zum Einstieg Getrocknete Tomaten | Oliven | Hummus | Grissini Ideal als Vorspeise für 1 Person oder zum Teilen für 2 zum Apéro	17
Kräuter-Blattsalat nach Saison | Geröstete Kerne	10
Gemischter Salat nach Saison	12
Nüsslisalat | Ei | Croutons	16
Kürbiscremesuppe | Kürbiskernöl | Kürbiskerne	11 | 13
Marronicremesuppe | Croutons	12 | 15
Gnocchi | Pilze | Kräuterrahmsauce | Parmesan	23
Tatar vom Rind | Essiggurken | Rote Zwiebel Gekochtes Ei | Kapern | Toast | Butter	19 | 29
Vegi Tatar* mit Dörrtomaten & Aubergine Essiggurken | Rote Zwiebel | Gekochtes Wachtel Ei | Kapern Toast | Butter | *auf Anfrage auch vegan möglich	18 | 27

Herkunft: 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.

WILDGERICHTE

Marronicremesuppe | Croutons	12 | 14
Rehschnitzel | Wildrahmsauce | Pilze	37 | 42
Rehpfeffer | Speck | Silberzwiebeln | Croutons	34 | 39
Hirschentrecôte | Cassissauce | Pilze	46
Wildschweingulasch | Pilze	38
«Schuss ohne Treffer» Vegetarischer Herbstteller	32

Zu den Fleischgerichten servieren wir:
Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Preiselbeeren

Herkunft: Schweiz, Deutschland & Europa

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 I Salat | Champignon | Essiggurken Chutney 26

Klassischer Burger
Rindfleisch | Gruyère | Cocktailsauce
Tomate I 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 (Ausnahme: Planted Chicken) 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 & TAGESFISCH

Geschmorte Kalbskopfbäggli | Kürbis-Kartoffelstampf | Kohlallerlei	45
Geschnetzeltes vom Kalb | Steinpilzsauce | Rösti	42
Paniertes Schnitzel vom Kalb | Pommes Frites | Gemüse	38
Pouletbrust Suprême | Haus Jus | Pinienkern-Gersotto | Herbstgemüse	38
Cordon Bleu vom Schwein | Pommes Frites | Gemüse	36
Entrecôte vom Thurgauer Weiderind «Schrofen Beef» Kräuterbutter | Pommes Frites | Herbstgemüse	49

Tagesfisch:
Gerne gibt unser Service Team Auskunft

Herkunft: Kalb, Poulet, 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.

VEGETARISCH & VEGAN

Vegane Kürbiscremesuppe | Kürbiskernöl | Kürbiskerne	13
Vegetarische Marronicremesuppe | Croutons	14
Vegi Tatar* mit Dörrtomaten & Aubergine | Toast & Butter Essiggurken | Rote Zwiebel | Gekochtes Wachtel Ei | Kapern	18 | 27
Kürbis-Gersotto* | Herbstgemüse | Kresse	29
Gnocchi | Pilze | Kräuterrahmsauce | Parmesan	23 | 30
Pecorino-Feigen-Ravioli | Feige | Rahmsauce	24 | 32

*auf Anfrage auch vegan möglich

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.

DANACH

Zwetschgenröster | Vanilleglace	12
Zartbitter Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern Rotweinbirne | Fior di Latte Glace	15
Apfel-Zimt-Tiramisu	14
Coupe Nesselrode Vermicelle | Vanille Glace | Meringue	13
Mövenpick Glace & Sorbets pro Kugel mit Rahm	4 +1.5
Affogato	8
Affogato | Appenzeller Rahmlikör	13
Käseauswahl von Kündig Feinkost	16
Wir empfehlen dazu:	
Vallado Tawny Port 10y	4cl | 10
Vallado Tawny Port 20y	4cl | 12

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.