

## **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, 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 & Moules	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 Portionsgrößen 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.

# KUNST TRIFFT KULINARIK

---

Eine Zusammenarbeit des Restaurant Löwengarten, Diana Rausch und dem Arboner Künstler Bert Rüedi.

Über die Werke von Bert Rüedi:

Bert Rüedi ist ein bescheidener Visionär der Kunst, ein aussergewöhnlicher Mensch und Künstler von tiefer Bescheidenheit und beeindruckender Kreativität, berührt mit seinen Werken nicht nur das Auge, sondern auch den Geist. Rüedi bleibt in seiner Kunst kompromisslos, wobei seine Werke eine einzigartige Mischung aus Tiefe und Leichtigkeit verkörpern.

Alle Bilder sind mit Acryl auf Leinwand gemalt und können käuflich erworben werden. Der Preis ist einheitlich je CHF 2'450.-

Masse von 110 x 124cm und 100 x 112cm

Verkauf durch: Diana Rausch 079 229 34 05



@DIANA\_RAUSCH

# 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
Lattichsalat   Ei   Frühlingszwiebeln   Radieschen   Cherrytomaten	16   24
Vegane Zitronengras-Kokossuppe   Sojasprossen	12   15
Bärlauchcremesuppe   Süsskartoffel Chips	11   14
Tatar vom Rind   Essiggurken   Rote Zwiebel Gekochtes Ei   Kapern   Toast   Butter	19   29
Vegi Tatar* mit Dörrotomaten & 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.

# SPARGEL VOM FARMAADHOF

---

Weisse Spargelcremesuppe	14
Hausgemachte Frühlingsrollen mit Spargel Chili Dip   Salatbouquet	19   28
Portion Spargel   grün & weiss gemischt   Sauce Hollandaise	26   34
Vegetarische Spargel Tortelloni Rahmsauce   Radieschenblätter-Pinienkernpesto	26   32
Kartoffel-Gemüse-Spargelpfanne	28
Zanderfilet aus dem Lago Maggiore Neue Kartoffeln   Spargel   Sauce Hollandaise	42
Ribelmais-Pouletbrust   Spargelfüllung Neue Kartoffeln   Grüner & Weisser Spargel   Sauce Hollandaise	40
Spargel als Beilage	14
Wir servieren die Spargelgerichte wahlweise mit Sauce Hollandaise oder Vinaigrette	

# WAGYU BURGER

---



Die Wagyu aus Sevelen wachsen in Mutterkuhhaltung mit viel Auslauf auf. Im Sommer werden die Tiere in die umliegenden Alpen zur Sömmerung gebracht. Das Wohlbefinden der Tiere in einer möglichst stressfreien Umgebung liegt den Züchtern am Herzen. Gefüttert werden die Wagyu mit Gras, Heu, etwas Mais und Biertreber.

## Löwengarten Signature Burger

Schalotten-Balsamico Mayonnaise | Zwiebel Confit | Gruyère | Blattsalat

Champignon | Essiggurken Chutney | Pommes Frites

38

## Klassischer Burger

Gruyère | Cocktailsauce

Tomate | Essiggurke | Rote Zwiebel | Salat

37



Für die Zubereitung unserer Wagyu-Burger nehmen wir uns besonders viel Zeit, damit er perfekt wird – gönnt euch 45 Minuten Vorfreude auf einen aussergewöhnlichen Genussmoment oder bestellt euren Burger bitte telefonisch bei uns vor.

# 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 (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

---

Appenzeller Topf Kleiner Fleischvogel & Siedwurst   Bärlauch-Käsespätzli	39
Geschnetzeltes vom Kalb   Morchelrahmsauce   Rösti	40
Paniertes Schnitzel vom Kalb   Pommes Frites   Gemüse	38
Pouletbrust Suprême   Haus Jus Bärlauchgnocchi   Frühlingsgemüse	37
Cordon Bleu vom Schwein   Pommes Frites   Gemüse	36
Rib Eye vom Thurgauer Weiderind 250gr. «Schrofen Beef» Kräuterbutter   Pommes Frites	52

## 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 Zitronengras-Kokossuppe	12   15
Bärlauchcremesuppe   Süsskartoffel Chips	11   14
Lattichsalat*   Ei   Frühlingszwiebeln   Radieschen   Cherrytomaten	16   24
Vegi Tatar* mit Dörrtomaten & Aubergine   Toast & Butter Essiggurken   Rote Zwiebel   Gekochtes Wachtel Ei   Kapern	18   27
Veganer Eintopf Kartoffeln   Erbsen   Morcheln   Frühlingsgemüse	29
Vegetarische Spargel Tortelloni Rahmsauce   Radieschenblätter-Pinienkernpesto	26   32
Bärlauchgnocchi   Ricotta   Getrocknete Tomaten	23   30

\*auf Anfrage auch vegan möglich

# DANACH

---

Hausgemachter Cheesecake   Beeren	14
Zartbitter Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern Mango-Passionsfrucht Sorbet   Früchtegarnitur	15
Veganes Schokoladenmousse   Chili-Ananas	14
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