

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 Dörrtomaten & Aubergine

Essiggurken | Rote Zwiebel | Gekochtes Wachtel Ei | Kapern

Toast | Butter | *auf Anfrage auch vegan möglich 18 | 27

Herkunft: Rind aus der Schweiz

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