

## **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
Frische Kresse	greenspired by Nagel, Horn
Frischmilchprodukte	Molkerei Fuchs, Rorschach
Brot & Butters toast	Romer's Hausbäckerei SG
Käsespezialitäten	Feinkost Kündig, Rorschach
Fisch	Zellweger Comestibles, Staad Frommi's Delikatessen, St. Gallen
Fleisch allgemein 100% CH	Traitafina, Gastroblitz St.Gallen Somm AG, Kreuzlingen
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

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

---

Kräuter-Blattsalat nach Saison   Geröstete Kerne	10
Gemischter Salat nach Saison	12
Lattichsalat   Ei   Frühlingszwiebeln   Radieschen   Cherrytomaten	16   24
Vegane Zitronengras-Kokossuppe	12   15
Bärlauchcremesuppe   Blätterteigstange	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	18   25
Avocado-Mango Tatar*   Honig-Balsamicodressing   Toast   Butter	19   26

\*auf Anfrage auch vegan möglich

**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	18   27
Portion Spargel   grün & weiss gemischt   Sauce Hollandaise	26   34
Spargelrisotto   Parmesan   Kresse	32
Kartoffel-Gemüse-Spargelpfanne	28
Saiblingsfilet   Neue Kartoffeln   Spargel   Sauce Hollandaise	42
Kalbsteak Nature   Neue Kartoffeln Grüner & Weisser Spargel   Sauce Hollandaise	54
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 36

## Klassischer Burger

Gruyère | Cocktailsauce  
Tomate | Essiggurke | Rote Zwiebel | Salat 35



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.

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 (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

---

Kalbsragout vom Schrofen-Hof aus Kreuzlingen Bärlauch-Kartoffelstock   Frühlingsgemüse	39
Geschnetzeltes vom Kalb   Morchelrahmsauce   Rösti	40
Paniertes Schnitzel vom Kalb   Pommes Frites   Gemüse	38
Pouletbrust Suprême   Haus Jus Bärlauchrisotto   Getrocknete Tomaten	36
Cordon Bleu vom Schwein   Pommes Frites   Gemüse	34
Involtini vom Ostschweizer Poulet Spinat   Getrocknete Tomaten   Fregola Sarda	38
Rinderfilet   Kräuterbutter   Pommes Frites   Gemüse	
150 Gramm	53
200 Gramm	58

## 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   Blätterteigstange	11   14
Lattichsalat*   Ei   Frühlingszwiebeln   Radieschen   Cherrytomaten	16   24
Vegi Tatar* mit Dörrtomaten & Aubergine   Toast & Butter Essiggurken   Rote Zwiebel   Gekochtes Wachtel Ei   Kapern	18   25
Avocado-Mango Tatar*   Honig-Balsamicodressing Toast   Butter	19   26
Veganer Eintopf   Curry   Kichererbsen   Jasminreis	27
Fregola Sarda   Braune Champignons   Parmesan	24   32
Bärlauchrisotto   Getrocknete Tomaten   Rote Bohnen	23   30

\*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

---

Crème Brûlée   Vanilleglace	14
Zartbitter Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern Mascarponecreme   Passionsfruchtsorbet	15
Veganes Schokoladenmousse   Rhabarberkompott	14
Portion frische Erdbeeren   Schlagrahm	14
Coupe Romanoff   Vanilleglace   Erdbeeren   Schagrahm	10   15
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.