

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
Käsespezialitäten	Feinkost Kündig, Rorschach
Fisch	Zellweger Comestibles, Staad
	Frommi's Delikatessen, St. Gallen
Fleisch allgemein 100% CH	Traitafina, Carna Center
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.

DAVOR

Kräuter-Blattsalat nach Saison Geröstete Kerne	10
Gemischter Salat nach Saison	12
Caesar Salad Romana Salat Croutons Parmesan	14 23
Melonenkaltschale Weisser Portwein Minze	10 12
Vegane Thaicurrysuppe Kokosmilch Mangowürfel	10 13
Bündner Rohschinken Melone	18 26
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

*auf Anfrage auch vegan möglich

Herkunft: Rind und Schwein 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.

HAUPTSÄCHLICH

Sommergerichte

Wurst-Käsesalat Einfach Garniert	15 22
Salatteller Ei Melone Sommerbeeren	19
Siedfleischsalat Senfsauce Peperoni Essiggurken	
Gepickelte rote Zwiebeln Kresse	22 31
Vitello Tonnato Kalbfleisch Thonsauce	
Rote Zwiebeln Kapern	18 29
Caesar Salad Pouletstreifen	28
Caesar Salad Black Tiger GlüxShrimps (5 Stück, ganz)	29

Fitnesssteller

Pouletbrust Suprême Kräuterbutter	32
Paniertes Schnitzel vom Kalb	38
Cordon Bleu vom Schwein	34
Entrecôte vom Rind Kräuterbutter	44
Forellen-Knusperli im Möhl-Apfelweinteig Tartare Sauce	34
Gebackene Champignons Tartare Sauce	25
Planted Grillspiessli Kräuterbutter	23

Herkunft: Poulet, Schwein, Rind & Kalb aus der Schweiz

GlüxShrimps von Kleinbauern aus Vietnam 100% naturbelassen

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 25

Planted Chicken Vegi Burger

Gruyère | Cocktailsauce | 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 (ausser 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. 7.7% MwSt.

KLASSIKER

Zürcher Geschnetzeltes Pilzrahmsauce Rösti	38
Paniertes Schnitzel vom Kalb Pommes Frites Gemüse	38
Cordon Bleu vom Schwein Pommes Frites Gemüse	34
Entrecôte vom Rind Kräuterbutter Pommes Frites	44
Pouletbrust Suprême Haus Jus Tomatenrisotto	32
Surf & Turf - 150gr. 200gr. Rinderfilet & Glüxshrimps (2 Stück, geschält) Kräuterbutter Rösti Fries Marktgemüse	58 63

Herkunft: Schwein, Rind, Kalb & Poulet aus der Schweiz
GlüxShrimps von Kleinbauern aus Vietnam 100% naturbelassen

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

Caesar Salad | Romana Salat | Croutons | Parmesan 14 | 23

Vegane Melonenkaltschale | Weisser Portwein | Minze 12

Vegane Thaicurrysuppe | Kokosmilch | Mango 13

Vegi Tatar* mit Dörrtomaten & Aubergine
Essiggurken | Rote Zwiebel | Gekochtes Wachtel Ei | Kapern
Toast | Butter 18 | 25

Tomatenrisotto | Grillgemüse | Parmesan 28 | 32

Vegane Sommerpasta | Zucchini
Dörrtomate.Orangenpesto | Ruccola 23 | 28

Planted Chicken Vegi Burger

Gruyère | Cocktailsauce | Tomate
Essiggurke | Rote Zwiebel | Salat 24

Pulled Planted Vegi Burger*

Gruyère | Vegane Mayonnaise | Rotes Zwiebel Confit
Salat | Champignon | Essiggurken Chutney 26

*auf Anfrage auch vegan möglich

DANACH

Mit Erdbeeren von der Familie Troxler aus Goldach:

Mürbeteig Erdbeertarte | Vanillecreme | Erdbeeren 13

Coupe Romanoff mit 1 oder 2 Kugeln Glace
Vanilleglace | Erdbeeren | Rahm 10 | 13

Pfannkuchen | Vanilleglace
Caramelisierte Amaretto – Orangensauce 14

Zartbitter Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
Mascarponecreme | Passionsfruchtsorbet 14

Affogato
Vanilleglace | Espresso 8

Mövenpick Glace & Sorbets pro Kugel
mit Rahm 4
+1.5

Käseauswahl von Kündig Feinkost 16

Wir empfehlen dazu:

Vallado Tawny Port 10y 4cl | 10

Vallado Tawny Port 20y 4cl | 12