

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
Nüsslisalat Ei Speck Croutons	16
Süsskartoffelsuppe Geröstete Haselnüsse	10 13
Pastinaken-Birnensuppe Blätterteigstange	11 12
Gnocchi Gorgonzolasauce Trauben Baumnüsse	21
Tatar vom Rind Essigurken Rote Zwiebel Gekochtes Ei Kapern Toast Butter	19 29
Vegi Tatar* mit Dörrtomaten & Aubergine Essigurken 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.

CORDON BLEU WOCHEN

Klassisch Schinken Appenzellerkäse	34
Appenzell Mostbröckli Appenzellerkäse	36
Graubünden Frischkäse Salsiz Rohschinken Walnuss	38
Dijon Schinken Brie Knoblauch-Senf	35
Milano Salami Gorgonzola	35
Caprese Rohschinken Dörrtomaten Mozzarella	36
Mexiko Schinken Appenzellerkäse Chili	34
Vegi Aubergine Tomate Appenzellerkäse	29

Auf Anfrage und nach Verfügbarkeit auch mit Kalb möglich

Aufpreis: + 12

Alle Preise sind inklusive Pommes Frites und Gemüse als Beilage,
auch als Fitnesssteller möglich.

Herkunft: Schwein, Kalb & Rind aus der Schweiz

WAGYU BURGER AUF VORBESTELLUNG



WAGYU seit 2018
SWISSBEEF
Von saftig grünen Schweizer Weiden.

Geniessen Sie exklusiv auf Vorbestellung die Wagyu Burger aus Sevelen:

Die Wagyu 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 Birtreber.

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

Wir freuen uns auf eure Bestellungen!

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

Runder Mocken 24h Sous Vide gegart Kartoffelstock Wurzelgemüse	34
Geschnetzeltes vom Kalb Whiskeysauce Rösti	39
Paniertes Schnitzel vom Kalb Pommes Frites Gemüse	38
Pouletbrust Suprême Haus Jus Baumnussrisotto	32
Cordon Bleu vom Schwein Pommes Frites Gemüse	34
Entrecôte vom Rind Kräuterbutter Pommes Frites	44
Rinderfilet Tomatenbutter Rösti Fries 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 Süsskartoffelsuppe | Geröstete Haselnüsse 13

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

Veganes Grünes Linsen-Dal | Jasminreis | Korianderkresse 27

Gnocchi | Gorgonzolasauce | Trauben | Baumnüsse 21 | 30

Randenrisotto | Ziegenkäse
Karamellisierte Baumnüsse | Kresse 23 | 31

*auf Anfrage auch vegan möglich

DANACH

Apfelstrudel Zimtglace Schlagrahm	14
Zartbitter Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern Mascarponecreme Passionsfruchtsorbet	15
Veganes Schokoladenmousse Zwergorangen	14
Vegane Kokoscreme Ananaskompott Reiscracker	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

KUNST TRIFFT KULINARIK

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

Am 19. März 2025 um 18 Uhr eröffnen wir die Ausstellung «der Löwe brüllt Leise» als Auftakt der einjährigen Ausstellungsreihe im Löwengarten. Sei dabei und buche dir am besten jetzt schon einen Tisch für diesen Abend.

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.