

## **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
Frischmilchprodukte	Molkerei Fuchs, Rorschach
Käsespezialitäten	Feinkost Kündig, Rorschach
Fisch	Zellweger Comestibles, Staad Frommi's Delikatessen, St. Gallen
Fleisch allgemein	Traitafina (100% Schweiz)
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.

# DAVOR

---

Kräuter-Blattsalat nach Saison   Geröstete Kerne	10
Gemischter Salat nach Saison	12
Nüsslisalat   Speck   Ei   Croûtons	15
Bärlauchcremesuppe   Crème Fraîche   Blätterteigstange	9   12
Blumenkohlsuppe   Tofu   Orangenfilet (vegan)	10   13
Rindfleischcarpaccio   Bärlauchöl   Pilz-Duxelles Balsamicoreme   Mesclunsalat	22
Tatar vom Rind   Essiggurken   Rote Zwiebeln Gekochtes Ei   Kapern   Toast   Butter	19   29
Vegi Tatar* mit Dörrtomate & Aubergine Essiggurken   Rote Zwiebeln   Gekochtes Wachtel Ei   Kapern Toast   Butter	18   25

\*auf Anfrage auch vegan möglich

**Herkunft: 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.

# SPARGEL VOM FARMAADHOF

---

Weisse Spargelcremesuppe	12
Frühlings-Minestrone Spargel   Cherrytomaten   Cipolotti   Pasta	12
Frühlingsrollen mit Spargel   Chili Dip   Salatbouquet	18   26
Portion Spargel   grün & weiss gemischt   Sauce Hollandaise	26   34
Weissweinrisotto   Spargel   Parmesan   Kresse	30
Swiss Lachs aus Lostalio GR Neue Kartoffeln   Ofenspargel   Rohschinken   Sauce Hollandaise	42
Kalbschnitzel Nature Neue Kartoffeln   Grüner & Weisser Spargel   Sauce Hollandaise	41
Pouletbrust   Balsamico Jus   Spargel-Kartoffel Allerlei	32
Rindsfilet   Neue Kartoffeln Grüner & Weisser Spargel   Sauce Hollandaise	58   63
Spargel Cordon Bleu vom Schwein Schinken   Brie   Spargel   Pommes Frites	37

# 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 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 & FISCH

---

Geschnetzeltes vom Kalb   Morchelrahmsauce   Rösti	41
Paniertes Schnitzel vom Kalb   Pommes Frites   Gemüse	38
Cordon Bleu vom Schwein   Pommes Frites   Gemüse	34
Tagliata vom Rindsentrecôte   Kräuterbutter Rucola   Dörrtomaten   Pommes Frites	44
Rindsfilet vom Weiderind   Bärlauchbutter   Rösti Fries   Gemüse 150gr.	53
200gr.	58
Pouletbrust Suprême   Haus Jus   Bärlauchrisotto	32
Rindsfiletwürfel «Caruso»   Ginrahmsauce & Blattspinat Tomatenwürfel   Butternudeln	48

## Tagesfisch:

Gerne gibt unser Service Team Auskunft

**Herkunft: Schwein, Rind, Kalb, Poulet & Lachs 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

---

Blumenkohlsuppe | Tofu | Orangenfilet (vegan) 10 | 13

Bärlauchcremesuppe | Crème Fraîche | Blätterteigstange 9 | 12

Spargel-Tortelli | Thymianbutter | Parmesansplitter 24 | 32

Pasta | Bärlauchpesto | Rüebl Spaghetti 20 | 28

Veganes Spargelcurry | Reis | Kresse 29

Vegi Tatar\* mit Dörrtomate & Aubergine  
Essiggurken | Rote Zwiebeln | Gekochtes Wachtel Ei | Kapern  
Toast | Butter 18 | 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

\*auf Anfrage auch vegan möglich

# DANACH

---

Vanille Panna Cotta   Rhabarberkompott	13
<b>Frische Erdbeeren von der Familie Troxler aus Goldach:</b>	
Portion Erdbeeren mit Schlagrahm	12
Mini Coupe Romanoff	10
Coupe Romanoff	13
Mürbeteigtarte   Vanillecreme   Frische Erdbeeren	14
Zartbitter Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern Mascarponecreme   Passionsfruchtsorbet	14
Affogato	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

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.