

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 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.

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
Vegane Kokoscreme Mangokompott 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

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.