

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 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 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.

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 aus der Schweiz

VEGETARISCH & VEGAN

Blumenkohlsuppe | Tofu | Orangenfilet (vegan) 10 | 13

Bärlauchcremesuppe | Crème Fraîche | Blätterteigstange 9 | 12

Morchelravioli | Salbeibutter | Cherrytomaten | Parmesansplitter 24 | 32

Pasta | Bärlauchpesto | Rüeblì Spaghetti 20 | 28

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
Apfelküchlein Vanilleglace	14
Zartbitter Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern Mascarponecreme Passionsfruchtsorbet	14
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