

## **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   Pilze   Trauben	16
Kürbiscremesuppe   Kürbiskernöl   Kürbiskerne	10   12
Bündner Gerstensuppe   Bündnerfleisch   Rohschinken	11   13
Steinpilz-Tortelli   Salbeibutter	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.

# 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 Sömmierung 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!

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

---

Siedfleisch   32h Sous Vide gegart Salzkartoffeln   Wurzelgemüse   Meerrettichschaum	34
Geschnetzeltes vom Kalb   Calvadosauce   Apfelstücke   Rösti	39
Paniertes Schnitzel vom Kalb   Pommes Frites   Gemüse	38
Pouletbrust Suprême   Haus Jus   Kürbisrisotto	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 Kürbiscremesuppe   Kürbiskernöl   Kürbiskerne	12
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 Rotes Kürbiscurry   Grüne Linsen   Jasminreis	27
Steinpilz-Tortelli   Salbeibutter	21   30
Kürbis-Ingwer Ravioli   Feige   Kürbiskerne   Kürbiskernöl	23   31

\*auf Anfrage auch vegan möglich

# DANACH

---

Apfelstrudel   Zimtglace	14
Zartbitter Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern Mascarponecreme   Passionsfruchtsorbet	14
Marronimousse   Zwetschgenkompott	13
Vermicelles   Schlagrahm	10
Coupe Nesselrode	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.