

# TAKE AWAY

---

Alle unsere Gerichte gibt es auf telefonische Vorbestellung unter 071 841 94 00 auch zum Mitnehmen.

**Herzlich willkommen im Restaurant Löwengarten**

Lehnen Sie sich zurück und geniessen Sie regionale Spezialitäten in stimmungsvoller Atmosphäre. Das junge, innovative Team sorgt dafür, dass Sie sich rundum wohlfühlen.

**Unser Bestreben No. 1: Regionalität**

Gemüse & Früchte	Eigenanbau, Caviezel Arbon
Spargel	Farmaadhof, Diepoldsau
Frischmilchprodukte	Molkerei Fuchs, Rorschach
Käsespezialitäten	Feinkost Kündig, Rorschach
Fisch	Zellweger Comestibles, Staad
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.

## **Geschenkkarten**

Schenken Sie Ihren Liebsten gemeinsame Zeit mit unserem beliebten Wertgutschein. Einlösbar bei uns im Restaurant Löwengarten sowie in unserem Partnerbetrieb Hotel Uzwil – Ihr Business- und Freizeithotel.

## **Feste feiern im Restaurant Löwengarten**

Ob privat oder geschäftlich, im Gartenzimmer, auf der Dachterrasse oder im Gewölbekeller – zusammen kreieren wir den perfekten Rahmen für Ihre Feier. Von der Menüwahl bis zur Durchführung, wir begleiten Sie auf jedem Schritt. Damit auch Sie Ihren Event so richtig geniessen können.

## **Jetzt Newsletter abonnieren**

Abonnieren Sie noch heute unseren Newsletter und verpassen keinen Event.

## **Ihre Stimme ist gefragt**

Bewerten Sie uns auf Google und/oder Tripadvisor. Wir möchten uns stets verbessern! Wir freuen uns daher über persönliche und konstruktive Kritik, Ihre Ideen oder Anliegen.

# DAVOR

---

Kräuter-Blattsalat nach Saison   Geröstete Kerne	10
Gemischter Salat nach Saison	12
Nüsslisalat   Speck   Ei   Croutons	15
Bärlauchcremesuppe   Blätterteigstange	12
Bärlauch Agnolotti   Cherrytomaten   Rucola	20   28
Mostbröckli Carpaccio   Appenzellerkäse   Mesclunsalat Olivenöl   Balsamicoglace	18
Tatar vom Rind   Essiggurken   Rote Zwiebel Gekochtes Ei   Kapern   Toast   Butter	19   28
Vegi Tatar* mit Dörrtomaten & Aubergine Essiggurken   Rote Zwiebel   Gekochtes Wachtel Ei   Kapern Toast   Butter	17   24

\*auf Anfrage auch vegan möglich

**Herkunft: Schwein & Rind aus der Schweiz**

# SPARGEL VOM FARMAADHOF

---

Spargelcremesuppe	12
Frühlings-Minestrone Spargel   Cherrytomaten   Cipolotti   Pasta	12
Frühlingsrollen mit Spargel   Chili Dip   Salatbouquet	18   26
Portion Spargel   grün & weiss gemischt   Sauce Hollandaise	24   32
Weissweinrisotto   Spargel   Parmesan   Kresse	29
Swiss Lachs aus Lostallo 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
Spargel Cordon Bleu vom Schwein Schinken   Brie   Spargel   Pommes Frites	36

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. 7.7% 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 24

## Vegi Burger

Tomate | Spinat Walnuss Pesto | Gruyère  
Schalotten-Balsamico Mayonnaise | Rotes Zwiebel Confit  
Salat | Champignon | Essiggurken Chutney 22

## 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. 7.7% MwSt.

# KLASSIKER & TAGESFISCH

---

Rindsfilet vom Weiderind   Kräuterbutter   Pommes Frites   Gemüse	56
Geschnetzeltes vom Kalb   Morchelrahmsauce   Rösti	41
Paniertes Schnitzel vom Kalb   Pommes Frites   Gemüse	37
Cordon Bleu vom Schwein   Pommes Frites   Gemüse	34
Tagliata vom Rindsentrecôte   Kräuterbutter Rucola   Dörrtomaten   Pommes Frites	44
Pouletbrust Suprême   Haus Jus   Bärlauchrisotto	29
Kalbssteak   Bärlauchkruste   Butternudeln   Gemüse	51

## Tagesfisch:

Gerne gibt unser Service Team Auskunft

**Herkunft: Schwein, Rind, Kalb & Poulet 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. 7.7% MwSt.

# VEGETARISCH & VEGAN

---

Bärlauchcremesuppe   Blätterteigstange	12
Bärlauch Agnolotti   Cherrytomaten   Rucola	20   28
Veganes Spargelcurry   Reis   Kresse	28
Pasta   Bärlauchpesto   Rüebli Spaghetti   Parmesansplitter	28
Vegi Tatar* mit Dörrtomaten & Aubergine Essiggurken   Rote Zwiebel   Gekochtes Wachtel Ei   Kapern Toast   Butter	17   24
Vegi Burger mit Tomate und Spinat Walnuss Pesto Gruyère   Schalotten-Balsamico Mayonnaise   Rotes Zwiebel Confit Salat   Champignon   Essiggurken Chutney	22
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
Dunkles Schokoladenmousse   Crème Double   Weisswein Birne	15
Zartbitter Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern Mascarponecreme   Passionsfruchtsorbet	14
Mövenpick Glace & Sorbets pro Kugel mit Rahm	4 +1.5
Käseauswahl von Kündig Feinkost	16