

# 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
Frischmilchprodukte	Molkerei Fuchs, Rorschach
Käsespezialitäten	Feinkost Kündig, Rorschach
Fisch	Zellweger Comestibles, Staad
Fleisch allgemein	Traitafina (100% Schweiz)
Dry Aged Beef & Siedwurst	Metzgerei Hinterhof Staad
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
Bouillon vom Rind   Steinpilz-Griessnocken	12
Pastinaken-Birnensuppe   Haselnussespuma	12
Winter Caprese   Orange   Mozzarella   Rucola	14
Bündnerfleischterrinen   Blattsalat	16
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**

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.

# CORDON BLEU WOCHEN

---

<b>Klassisch</b>   Schinken   Appenzellerkäse	34
<b>Appenzell</b>   Mostbröckli   Appenzellerkäse	36
<b>Graubünden</b>   Frischkäse   Salsiz   Rohschinken   Walnuss	36
<b>Dijon</b>   Senf   Schinken   Brie   Knoblauch	35
<b>Milano</b>   Salami   Gorgonzola	35
<b>Caprese</b>   Dörrtomaten   Mozzarella	34
<b>Mexiko</b>   Schinken   Appenzellerkäse   Chili	34
<b>Vegi</b>   Aubergine   Tomate   Appenzellerkäse	28

Auf Anfrage und nach Verfügbarkeit auch mit Kalb möglich

Aufpreis: + 12

Alle Preise sind inklusive Pommes Frites und Gemüse als Beilage –  
auch als Fitnesssteller möglich.

**Herkunft: Schwein, Kalb & 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. 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

# KLASSIKER & TAGESFISCH

---

Geschmorte Rinderbrust   Sellerie-Kartoffelstock   Wurzelgemüse	34
Geschnetzeltes vom Kalb   Pikante Whiskysauce   Rösti	38
Paniertes Schnitzel vom Kalb   Pommes Frites   Gemüse	37
Cordon Bleu vom Schwein   Pommes Frites   Gemüse	34
Entrecôte vom Rind   Kräuterbutter   Pommes Frites	44
Pouletbrust Suprême   Haus Jus   Portulak-Gersotto	27

## 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

---

Pastinaken-Birnensuppe   Haselnussespuma (vegan)	12
Winter Caprese   Orange   Mozzarella   Rucola	14
Gerösteter Blumenkohl   Karotten   Grüne Linsen (vegan)	28
Vegetarisches Portulak-Gersotto   Bohnen   Mesclunsalat	26
Trofie   Randen   Spinat   Kandierte Walnuss   Ziegenkäse	29
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

---

Panna Cotta   Wintergewürze   Birnenkompott (vegan)	13
Nougatschnitte   Kumquatragout (vegan)	15
Apfelküchlein   Vanilleglace	14
Zartbitter Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern Mascarponecreme   Passionsfruchtsorbet	14
Vermicelles   Schlagrahm	10
Coupe Nesselrode	13
Mövenpick Glace & Sorbets pro Kugel mit Rahm	4 +1.5
Käseauswahl von Kündig Feinkost	16