

# 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 (90% Schweizerfleisch)
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 Portionsgrößen 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   Kernen Mix	15
Kräutersalat   Spargel   Radieschen   Gartenkresse   Vinaigrette	15
Weisse Spargelcremesuppe   Kerbel-Blätterteiggebäck	12
Bouillon vom Rind   Rindsleber-Rondellen	11
Gebeiztes Saiblingsfilet   Distelöl   Dill	
Radieschen-Vinaigrette   Bärlauch-Erbsencreme   Brotchip	19
Tatar vom Rind   Essiggurken   Rote Zwiebel	
Gekochtes Ei   Kapern   Toast   Butter	16   24
Vegi Tatar mit Dörrtomaten & Aubergine	
Essiggurken   Rote Zwiebel   Gekochtes Wachtel Ei   Kapern	
Toast   Butter	16   24

**Herkunft: Speck, Rind, Rindsleber CH, Saibling wenn möglich CH sonst EU**

# FÜR DEN KLEINEN HUNGER

---

Siedwurst   Hinterhofmetzgerei Staad Bierbrezel   Süsser Senf	14
Löwengarten – Plättli pro Person Käse- und Fleischspezialitäten   Essiggemüse   Nüsse   Brot   Butter	16

Herkunft: Siedwurst Hinterhof Metzgerei Staad, Fleischspezialitäten CH

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

---

Klassischer Burger Rindfleisch   Gruyère   Cocktailsauce Tomate   Essiggurke   Rote Zwiebel   Salat	23
Löwengarten Signature Burger Rindfleisch   Gruyère   Schalotten-Balsamico Mayonnaise Rotes Zwiebel Confit   Salat   Champignon   Essiggurken Chutney	26
Vegi Burger mit Fleischtomate und Spinat Walnuss Pesto Gruyère   Schalotten-Balsamico Mayonnaise   Rotes Zwiebel Confit Salat   Champignon   Essiggurken Chutney	22
Vegi Burger mit Green Mountain Patty Gruyère   Schalotten-Balsamico Mayonnaise   Rotes Zwiebel Confit   Salat Champignon   Essiggurken Chutney	26

Alle Burger werden mit Pommes Frites serviert.  
Ohne Pommes Frites: Abzug – CHF 3.00

**Herkunft: Rindfleisch CH**

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.

# HAUPTSÄCHLICH

---

Steak vom Rind nach Tagesangebot	36
Kalbrückensteak	35
Lammnierstück	28
Perlhuhnbrust	19
Ganzes Ribelmais-Mistkrazierli   Kräuter-Bier Marinade	27
Konfierte Kalbsspiegeli	21
Paniertes Schnitzel vom Kalb	27
Cordon Bleu vom Schwein   Appenzeller Käse	23
Rack vom Jungschwein	35

Saucen: Haus Jus | Schwarzbier Jus | Kräuterbutter

# DAZU

---

Neue Kartoffeln   Pommes Frites   Kartoffelstock	5
Spargelrisotto	7
Frühlingsgemüse	6
Weisser Spargel   Vinaigrette oder Hollandaise	12
Grüner Beilagensalat   Gemischter Beilagensalat	6   8

**Herkunft: Rind, Kalb, Schwein, Perlhuhn, Mistkratzer CH, Lamm IR**

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.

# AUS DEM WASSER

---

Felchenfilet | Kartoffel-Rüeblistampf | Chicorée 37

Lachsforellenfilet | Gnocchi | Petersilien-Selleriecreme 34

# VEGETARISCH & VEGAN

---

Grüner und Weisser Spargel | Neue Kartoffeln  
Mit Sauce Hollandaise oder Vinaigrette 28

Spargelrisotto | Frühlingsgemüse | Burrata 29

Vegane Kartoffelrösti  
Riesenchampignon mit Gemüsefüllung | Frische Kräuter 24

Veganer Nüsslisalat  
Tofu | Pilze | Kernen Mix | Croutons 22

**Herkunft: Felchen CH, Lachsforelle wenn immer möglich CH sonst EU**

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.



# DANACH

---

Rhabarber-Cheesecake   Rhabarberkompott	12
Frische Erdbeeren von der Familie Troxler aus Goldach Nature   Mit 1 Kugel Glace nach Wahl	10   14
Kakao Eclair   Cappuccino Mousse	12
Caramelköpfler   Schlagrahm	10
Linzertorte	6
Mövenpick Glace & Sorbets pro Kugel mit Rahm	4 +1.5
Käseauswahl von Kündig Feinkost	16