

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 |
| Mövenpick Glace & Sorbets pro Kugel mit Rahm | 4 +1.5 |
| Käseauswahl von Kündig Feinkost | 16 |