

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
Vegane Kürbiscremesuppe Kürbiskernöl Kürbiskerne	12
Vegetarische Marronicremesuppe	12
Kürbis Panna Cotta Walnusspesto Federkohl	15
Steinpilzravioli Salbeibutter	18
Tatar vom Rind Essigurken Rote Zwiebel	
Gekochtes Ei Kapern Toast Butter	19 28
Vegi Tatar* mit Dörrtomaten & Aubergine	
Essigurken Rote Zwiebel Gekochtes Wachtel Ei Kapern	
Toast Butter	17 24

*auf Anfrage auch vegan möglich

Herkunft: Schwein, Rind & Swiss Lachs 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 23

Vegi Burger

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

Green Mountain Vegi Burger

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

Alle Burger können auf Wunsch auch glutenfrei zubereitet werden.

Herkunft: Rindfleisch Schweiz

KLASSIKER & TAGESFISCH

Geschnetzeltes vom Kalb Thurgadossauce Apfelstücke 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 Kürbisrisotto	27
Siedwurst vom Hinterhof 100% Beef Bierbrezel Süsser Senf	14
Löwengarten – Plättli pro Person	
Käse- und Fleischspezialitäten Essiggemüse Nüsse Brot Butter	16

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

Vegane Kürbiscremesuppe | Kürbiskernöl & Kerne 12

Vegetarische Marronicremesuppe 12

Veganes Rotes Kürbiscurry | Grüne Linsen | Langkornreis 25

Steinpilzravioli | Salbeibutter 18 | 26

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

Vegi Burger mit Green Mountain Patty
Gruyère | Schalotten-Balsamico Mayonnaise | Rotes Zwiebel Confit | Salat
Champignon | Essiggurken Chutney 26

*auf Anfrage auch vegan möglich

DANACH

Apfelstrudel Zimtglace	14
Zartbitter Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern Mascarponecreme Passionsfruchtsorbet	14
Mandel Royale Zwetschgkompott	12
Vermicelles Schlagrahm	10
Coupe Nesselrode	13
Mövenpick Glace & Sorbets pro Kugel mit Rahm	4 +1.5
Käseauswahl von Kündig Feinkost	16