

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 (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 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, klimaschonend und wird 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
Petersilienwurzelsuppe Spinatespuma	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 Dörrotomaten & Aubergine	
Essiggurken Rote Zwiebel Gekochtes Wachtel Ei Kapern	
Toast Butter	16 24

Herkunft: Speck, Rind, Rindsleber CH, Saibling wenn 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.

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
Kalbsrückensteak	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

Kartoffelstock	5
Pommes Frites	5
Bärlauch-Risotto Morchel-Risotto	6 11
Frühlingsgemüse	6
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

Bärlauch-Spätzlipfanne | Frühlingsgemüse | Burratta 27

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-Frischkäsekuchen	12
Vanille Cheesecake im Glas	11
Kakao Eclair Cappuccino Mousse	12
Caramelköpfl Schlagrahm	10
Linzertorte	6
Mövenpick Glace & Sorbets pro Kugel mit Rahm	4 +1.5
Käseauswahl von Kündig Feinkost	16