TAKE AWAY

Alle unsere Gerichte gibt es auf telefonische Vorbestellung unter 071 841 94 00 auch zum Mitnehmen.

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.

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.

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.

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.

Gut zu wissen: Ab einem Betrag von CHF 500.00 auch mit WIR Zahlung möglich.

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.

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.

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 Dörrtomaten & 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 I Essiggurke | Rote Zwiebel | Salat 23

Löwengarten Signature Burger
Rindfleisch | Gruyère | Schalotten-Balsamico Mayonnaise
Rotes Zwiebel Confit I Salat | Champignon | Essiggurken Chutney 26

Vegi Burger mit Fleischtomate und Spinat Walnuss Pesto
Gruyère | Schalotten-Balsamico Mayonnaise I 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-Mistkrazerli | Kräuter-Bier Marinade	27
Konfierte Kalbsspiegeli	21
Paniertes Schnitzel vom Kalb	27
Cordon Bleu vom Schwein | Raclettekäse	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 | Cappucchino Mousse	12
Caramelköpfli | Schlagrahm	10
Apfelstrudel | Vanillesauce	9
Linzertorte	6
Mövenpick Glace & Sorbets pro Kugel	4
mit Rahm	+1.5
Käseauswahl von Kündig Feinkost	16

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.