

CORSO

Corso Bar Gerichte

Sauerteigbrot, Salzbutter, Olio Cru 9.8

Tatar vom Rind mit Pane Bajazzo, klein 21 / gross 36

Cervelatsalat mit Schnittlauchdressing und Essiggurken 15

Ceviche vom Zander mit Salat 28

Spaghetti mit eingelegten Auberginen und Tomaten 23.5

Rehgeschnetztes mit Blaukraut und Spätzle 42

Gebratenes Störfilet mit Beurre Blanc und Gemüseallerlei 42

Käse vom Wagen mit hausgemachten Chutney und Früchtebrot (3 Stück) 18

Am Mittag zusätzlich ergänzt mit einem Salatbuffet und diversen Beilagen und einem Tagesteller.

Herkunft:

Gemüse: Demeter Feldhof, Scherzingen; SlowGrow, Rapperswil; Thurnheer Gemüsebau, St.Margrethen

Fisch/Fleisch: Aus der Schweiz

Backwaren: Bäckerei Lehmann, Lanterswil

Molkereiprodukte: Molkerei Forster, Herisau



CORSO

Corso Bar Weine

Schaumwein

Corvezzo Prosecco DOC Rosé Extra Dry 11.5 / 68

Weisswein

Pinot Grigio, Alois Lageder 8.5 / 51

Calvarino, Soave Classico, Pieropan 9.5 / 57

Rotwein

Zweigelt, Ebner 9.5 / 57

Emser Blauburgunder, von Tscharner, Schloss Reichenau 11.5 / 69

Preise pro 1dl / 7.5dl

