

# CORSO

## Corso Bar Gerichte



Sauerteigbrot, Salzbutter, Olio Cru 9.8

Kalte Kartoffel-Lauchsuppe 12

Gurken-Tofusalat mit Erbsenshoyu 18

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

Ceviche vom Zander mit Gurkensalat 28 / 42

Focaccia mit Grillgemüse 18

Hausgemachte Spaghetti mit Tomaten und Kräuterpesto 25.5

Carpaccio vom Lostallolachs mit Tomatenvinaigrette 38

Gebratener Frutiger Stör mit grünen Bohnen 46

Tagliata vom Rind mit Gemüse und Rucola 48

Käsevariation 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: Aus der Schweiz

Molkereiprodukte: Molkerei Forster, Herisau



# CORSO

## Corso Bar Weine

### Schaumwein

Bacio d'Oro, Prosecco DOC Rosé Extra Dry 11.5 / 68

### Weisswein

Pinot Grigio, Alois Lageder 8.5 / 51

Grüner Veltliner, Ebner 9.5 / 57

### Rotwein

Zweigelt, Ebner 9.5 / 57

Walser Pinot Noir, Weingut Heidelberg 11.5 / 69

Preise pro 1dl / 7.5dl

