

CORSO

Corso Bar Gerichte

Sauerteigbrot, Salzbutter, Olio Cru 9.8

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

Nüsslisalat mit Ei und Brotcroûtons - klein 8.5 / gross 17

Hausgemachte Bandnudeln mit Bologneser Sauce 29.5

Rindsfiletspitzen mit Champignons, Selleriecreme und Gemüse 46

Gebratener Lostallo Lachs auf Kartoffel-Wurzelgemüseragout 44

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

Am Mittag zusätzlich ergänzt mit einem Salatbuffet mit 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

