

CORSO

Corso Bar Gerichte



Sauerteigbrot, Salzbuttermilch, Olio Cru 9.8

Spargelcremesuppe 12

Brotsalat mit geräucherter Paprika 16

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

Ceviche vom Zander mit Gurkensalat 24

Hausgemachte Bandnudeln mit Stängelbrokkoli, Olivenöl und Mozzarella 25.5

Hausgemachte Kartoffelnocken Mammарosa Art 25.5

Gebratener Frutiger Stör auf Gemüseallerlei 46

Gebratenes Entrecôte mit Kräuterbutter, Blattspinat und Bratkartoffeln 48

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: 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

