

# CORSO

Feine alpine Küche, modern interpretiert.

Wir kochen mit dem, was uns die Saison schenkt - aus Respekt vor Natur, Produkt und Geschmack.

Regional. Nachhaltig. Und mit Leidenschaft serviert.



Slow Food  
Presidio



# CORSO

Unsere Empfehlung

## Ihre Genussreise

*Sauerteigbrot, Salzbutter*

*Regionale Spezialitäten*

\*\*\*\*

Rotkohl, Joghurt, Rauchkastanie

\*\*\*

Bodenseefische, Safran

\*\*\*

Rande, Mühlstein, Meerrettich

(15 g Oona Caviar N° 103 traditionell zu 44 CHF)

\*\*\*

Variation vom Kalb

Schwarzwurzeln, Sanddorn

oder

Schwarzwurzeln, Trüffel, Spinat

\*\*\*

Quitte, Vanille

\*\*\*\*

*Süßes Finale*

CHF 144 pro Person

Damit wir Ihre Genussreise ideal für Sie vorbereiten können, bitten wir Sie, vorrangig dafür anzumelden.

Die Genussreise ist auf Reservierung erhältlich und für den gesamten Tisch vorgesehen.

Wir bitten Sie uns im Zuge der Reservierung Allergien oder Unverträglichkeiten mitzuteilen.

Herkunft:

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

Fisch/Fleisch: Aus der Schweiz

Backwaren: Bäckerei Lehmann, Lanterswil

Molkereiprodukte: Molkerei Forster, Herisau



Slow Food  
Presidio



# CORSO

## Vorspeisen

- Sauerteigbrot mit Salzbutter und Olio Cru 9.8  
Rauchkastaniengnochetti mit Périgord Trüffel 28  
Wagyu, Ochsenschwanz, Sellerie 34  
Lostallo-Lachs, Rübli, Safran 32  
Hechtklösschen mit Kaviarsauce 32

## Hauptspeisen

- Schwarzwurzeln, Trüffel, Spinat 49  
Fish & Chips 49  
(Oona Caviar N° 103, traditionell, 15 g) 44  
Appenzeller Entenbrust, Topinambur, Quitte, Petersilie 56  
Rindsfilet, Schokoladensauce, Pastinake und Shiitake 64

## Dessert und Käse

- Hausgemachtes Crème-Eis oder Fruchtsorbet nach Saison 6  
Mokka, Zwetschgen 18  
Baba au Rhum mit Vanilleglace 24  
Käse vom Wagen mit hausgemachtem Chutney und Früchtebrot (3 Stück) 18  
Jedes zusätzliche Stück 4

