

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.



CORSO

Unsere Empfehlung

Ihre Genussreise

*Olivenbrot, Jersey Butter, Olio Cru
Regionale Spezialitäten*

Brokkoli, Vivienne

Hecht, Erbse, Kaffirlimette

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

Tortelli, Petersilienwurzel, Morchel

Kalb, Aubergine, Kräuter

oder

Aubergine, Miso, Belper Knolle

Himbeeren, Quark

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: Aus der Schweiz

Molkereiprodukte: Molkerei Forster, Herisau



CORSO

Vorspeisen

- Olivenbrot mit Salzbutter und Olio Cru 9.8
- Cocktail von der Ribelmaispoulardenbrust 28
- Lackierter Bodenseeaal mit Sauerrahm 28
- Farfalle mit Fenchel und Safransauce 28
- (Oona Caviar N° 103 classic 15 g 44)
- Sahimi vom Lostallo Lachs mit Gurken und Kräuter 32

Hauptspeisen

- Aubergine, Miso, Belper Knolle 49
- Zander mit Erbsen und Kaffirlimettensauce 49
- (Oona Caviar N° 103 classic 15 g 44)
- Maibock mit Johannisbeere und Selleriecreme 58
- Rindsfilet mit Champignon-Beurre-Blanc, Spinat und Ribelmaispolenta 64

Dessert und Käse

- Hausgemachtes Crème-Eis oder Fruchtsorbet nach Saison 6
- Eclair & Mokka 18
- Erdbär 18
- Käse vom Wagen mit hausgemachtem Chutney und Früchtebrot (3 Stück) 18
- Jedes zusätzliche Stück 4

