

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

*Sauerteigbrot, Jersey Butter, Olio Cru
Regionale Spezialitäten*

Knollensellerie, Quitte, Aprikose

Swiss Lachs, Zitrusfrüchte

Rande, Mühlistein, Meerrettich

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

Wagyu, Bergkartoffeln, Trüffel

oder

Schwarzwurzeln, Bergkartoffeln, Trüffel

Zwetschge, Vanille, Miso

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

Sauerteigbrot mit Jerseybutter und Olio Cru	9.8
Rehterrine mit Sauce Cumberland	32
Egli Savarin mit Walliser Aprikose	28
Lackierter Bodenseeaal mit Sauerrahm	28
Rande, Mühlstein, Meerrettich	28
(Oona Caviar N° 103 classic 15 g	44)
Agnolotti mit Wildschwein und weissem Speckschaum	32

Hauptspeisen

Kürbis und Schwarzwurzeln	49
Swiss Lachs mit Zitrusfrüchten und Spinat	54
(Oona Caviar N° 103 classic 15 g	44)
Rehnierstück mit Blaukraut, pochierter Birne und Schupfnudeln	64
Rindsfilet mit Steinpilz-Beurre-Blanc, Kartoffelbaumkuchen, Kürbis und Nüsslisalat	64

Dessert und Käse

Hausgemachtes Crème-Eis oder Fruchtsorbet nach Saison	6
Apfeltarte mit Vanilleglace (25 Minuten)	18
Weisse Schokolade, Zwetschge	18
Käse vom Wagen mit hausgemachtem Chutney und Früchtebrot (3 Stück)	18
Jedes zusätzliche Stück	4

