

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, Salzbutter

Regionale Spezialitäten

Felchen, Radieschen, Buttermilch

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

Spaghettoni, Safran, schwarzer Knoblauch

Kartoffeln, grüner Spargel, Vin Jaune

Wagyu Sevelen, Bärlauch, Spargeln

oder

Spargeln, Bärlauch, Morcheln

Joghurt, Holunder

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 Salzbutter und Olio Cru	9.8
Wagyu, Bärlauch, Salat	34
Zander, Radieschen, Holunder	32
Weisser Spargel, Vin Jaune	28
Randengnochetti mit Oona Caviar N° 103 classic 15 g	72

Hauptspeisen

Spargeln, Bärlauch, Morcheln	49
Lostallolachs, Safransauce, Pak Choi	49
(Oona Caviar N° 103, classic 15 g)	44
Duett vom Lamm, Senfkörner, Kartoffeln	52
Rindsfilet, Specksauce, grüne Spargeln	64

Dessert und Käse

Hausgemachtes Crème-Eis oder Fruchtsorbet nach Saison	6
Apfel, Karamell	18
Weisse Schokolade, Estragon	18
Käse vom Wagen mit hausgemachtem Chutney und Früchtebrot (3 Stück)	18
Jedes zusätzliche Stück	4

