

# CORSO

Unsere Empfehlung

## Ihre Genussreise

*Sauerteigbrot, Salzbutter  
Regionale Spezialitäten*

\*\*\*\*

Lostallo Lachs, Safran, Apfel

\*\*\*\*

Schwarze Gerste, Rettich, Wagyu

\*\*\*\*

Pasta, Spargel, Vin Jaune

\*\*\*\*

Kalb, Grüne Spargel, Bärlauch  
oder

Igelstachelbart, Grüne Spargel, Bärlauch

\*\*\*\*

Milch, Holunderblüte

\*\*\*\*

*Süßes Finale*

134 CHF 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, Scherzigen; SlowGrow, Rapperswil; Thurnheer Gemüsebau, St.Margrethen

Fisch / Fleisch: Aus der Schweiz

Backwaren: Bäckerei Lehmann, Lanterswil, Schweiz

Molkereiprodukte: Molkerei Forster



Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt. in CHF

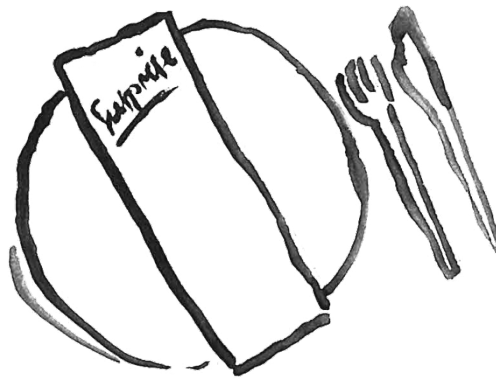
# CORSO

## Überraschungsmenü

Lassen Sie sich von unserem Corso Team überraschen!

Vegetarisches 3-Gang Überraschungsmenü *89*  
Inkl. Getränkebegleitung

Fleisch oder Fisch in der Hauptspeise *+ 19*  
Gerne können Sie das Überraschungsmenü mit einem Gericht aus unserer Karte ergänzen.



Herkunft:

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

Fisch / Fleisch: Aus der Schweiz

Backwaren: Bäckerei Lehmann, Lanterwil, Schweiz

Molkereiprodukte: Molkerei Forster



Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt. in CHF

# CORSO

## Vorspeisen

Sauerteigbrot mit Salzbutter und Bärlauchschaum	9.8
Tatar vom Schweizer Rind mit Schnittlauchöl und Alpsbrinz	32
Ceviche vom Zander Lago Maggiore	28
Rotaugen Hausfrauen Art	28
Hausgemachte Spaghetti mit sautierten Edelpilze	26
Hechtklösschen mit Kaviarsauce	32
Wagyu Denver Cut mit Erbsenshoyu	34

## Hauptspeisen

Wagyu aus Sevelen mit Selleriecreme und Spargeln	89
Pochiertes Eglifilet mit Staudensellerie Beurre Blanc	49
(Oonacaviar N° 103 traditionell 15g)	39)
Rindsfilet mit Pfeffersauce, Spargeln und Kartoffelkroketten	64
Igelstachelbart mit grünen Spargeln und Bärlauch	48
Appenzeller Ente, Vin Jaune, Reis	55

## Dessert und Käse

Kaffee, Zichorie	18
Baba, Vanilleeis	18
Hausgemachtes Cremeeis oder Fruchtsorbet nach Saison	6
Käse vom Wagen mit hausgemachtem Chutney und Früchtebrot (3 Stück)	18
je zusätzliches Stück	4

### Herkunft:

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

Fisch / Fleisch: Aus der Schweiz

Backwaren: Bäckerei Lehmann, Lanterswil, Schweiz

Molkereiprodukte: Molkerei Forster



Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt. in CHF