

CORSO

Schneller Teller – am Mittag servieren wir die Gerichte einfacher,
die Produkte beziehen wir wie immer, von unseren lokalen Lieferant:innen.

Zmittag im Corso

Klimabewusster Genuss – wir haben für Sie die CO₂-Emissionen unserer Menüs gemessen.

Die Angaben beziehen sich auf eine Portion, bei den Salatbeilagen auf 100g. Der Ø-Wert neben den Corso-Werten soll als Vergleichswert dienen und entspricht handelsüblichen Produkten, bei denen Regionalität und Saisonalität nicht im Fokus stehen. Der Durchschnittswert einer Mittagsportion aller Restaurants, welche auf der Berechnungsplattform Eaternity hinterlegt sind, beträgt CO₂-Emissionen 1109g.

vom Salatbuffet

Kleiner Salatteller 8.5

Grosser Salatteller 15.5

Vervollständigen Sie Ihren Salat:

mit Biomozzarella + 4 CO₂-Emissionen 168g, Ø Mozzarella 202g

mit Ribelmaispouardenbrust + 9.5 CO₂-Emissionen 369g, Ø Pouletbrust 711g

mit Tofu aus der Tofurei Ensoy + 6.5 CO₂-Emissionen 108g, Ø Tofu 121g

mit gebratenem Störfilet + 23.5 CO₂-Emissionen 112g

mit Entrecôte von der Metzgerei Urs Fuchs + 30.5 CO₂-Emissionen 1656g, Ø Rindfleisch 2398g

Klassiker

Tatar vom Weiderind mit Pane Bajazzo 21 klein / 34 gross CO₂-Emissionen 1276g (kl. Portion)

Entrecôte mit Kräuterbutter und Tagesbeilagen 46 CO₂-Emissionen 3560g

Herkunft:

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

Fisch / Fleisch: Aus der Schweiz

Backwaren: Bäckerei Lehmann, Lanterwil, Schweiz

Molkereiprodukte: Molkerei Forster



30 JAHRE
Slow Food® CH



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

CORSO

Zmittag im Corso

Klimabewusster Genuss – wir haben für Sie die CO₂-Emissionen unserer Menüs gemessen.

Die Angaben beziehen sich auf eine Portion, bei den Salatbeilagen auf 100g. Der Ø-Wert neben den Corso-Werten soll als Vergleichswert dienen und entspricht handelsüblichen Produkten, bei denen Regionalität und Saisonalität nicht im Fokus stehen. Der Durchschnittswert einer Mittagsportion aller Restaurants, welche auf der Berechnungsplattform Eaternity hinterlegt sind, beträgt CO₂-Emissionen 1109g.

Monatssuppe

Spargelsuppe 8.5 CO₂-Emissionen 230g

Menüs inklusive kleinem Salat oder Suppe

Mittagskarte

Nudeln Grossmutter Art mit Kräutersauce **24.5** CO₂-Emissionen 723g

Hausgemachte Bandnudeln mit Tomatensauce **24.5** CO₂-Emissionen 476g

Gehacktes mit Hörnli **24.5** CO₂-Emissionen 4855g

Focaccia mit Spinat und Biomozzarella überbacken **22.5** CO₂-Emissionen 493g

Gebratenes Störfilet auf Gemüseallerlei **46** CO₂-Emissionen 476g

Ceviche vom Zander Lago Maggiore **42** CO₂-Emissionen 273g

Buchweizenteigfleckerln mit Spargelragout **26.5** CO₂-Emissionen 476g

Herkunft:

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

Fisch / Fleisch: Aus der Schweiz

Backwaren: Bäckerei Lehmann, Lanterwil, Schweiz

Molkereiprodukte: Molkerei Forster



Slow Food® CH



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