

CORSO

Corso Bar Gerichte



Sauerteigbrot, Salzbutter, Olio Cru 9.8



Falafel mit Joghurtdip klein 16 / gross 29

Tatar vom Rind mit Pane Bajazzo klein 21 / gross 36

Ceviche vom Zander mit Gurkensalat klein 28 / gross 42

Pilzknödel mit Alpsbrinz und zerlassener Butter 27.5

Hausgemachte Spaghetti mit Rehbolognese 29.5

Gebackene Käsekroketten auf Tomatensauce 28.5

Tagliata vom Frutiger Stör auf Kartoffel-Gemüseragout 46

Entrecôte mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln 48



Käsevariation mit hausgemachten Chutney und Früchtebrot (3 Stück) 18



Am Mittag zusätzlich ergänzt mit einem Salatbuffet,
diversen Beilagen und einem Tagesteller.



Herkunft:

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

Fisch/Fleisch: Aus der Schweiz

Backwaren: Aus der Schweiz

Molkereiprodukte: Molkerei Forster, Herisau

