

CORSO

Unsere Empfehlung

Ihre Genussreise

Sauerteigbrot, Salzbutter

Regionale Spezialitäten

Knollensellerie, Senf, schwarzer Knoblauch

Buntbarsch, Rettich, Zitrusfrüchte

Kürbis, Kürbis

(15g Oonacaviar N° 103 traditionell zu CHF 44)

Dexter & Wagyu Rind

Pastinake, Ackerbohne, Shiitake

oder

Pastinake, Ackerbohne, Shiitake

Schokolade, Birne, Baumnüsse

Süsses Finale

CHF 134 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: Bäckerei Lehmann, Lanterswil

Molkereiprodukte: Molkerei Forster, Herisau



CORSO

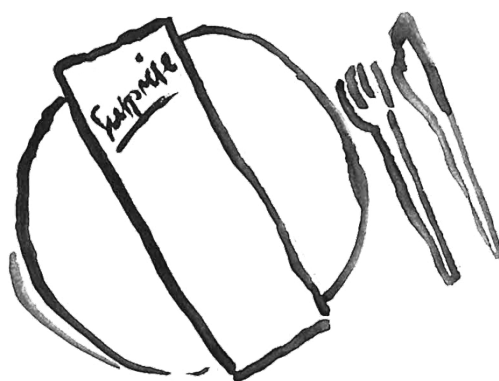
Überraschungsmenü

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, Lanterswil

Molkereiprodukte: Molkerei Forster, Herisau



CORSO

Vorspeisen

- Sauerteigbrot mit Salzbutter und Olio Cru 9.8
Kürbisschaumsuppe mit schwarzen Nüssen 16
Ceviche vom Zander 28
Gebratener Buntbarsch auf Ingwer-Chillisauc 28
Tatar vom Schweizer Rind mit Schnittlauchöl und Alpsbrinz 32
Dinkelravioli mit Mutschli und Morchel Beurre Blanc 32
Hechtklösschen mit Kaviarsauce 32

Hauptspeisen

- Pastinake, Shiitake, Ackerbohne 46
Kross gebratenes Ribelmaispoulardensteak mit Seitlingen und Gemüseallerlei 46
Gebratener Frutiger Stör mit Spitzkohl und Krebschaum 49
(Oonacaviar N° 103 traditionell 15g 44)
Duett vom Reh und Gams auf Rotkohl und Schupfnudeln 56
Rindsfilet mit Speckjus, Bohnen und Dauphinekartoffeln 64

Dessert und Käse

- Hausgemachtes Cremeeis oder Fruchtsorbet nach Saison 6
Vanille-Briohecreme mit Zitronengrassorbet 18
Schokolade, Birne, Baumnuß 18
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
Molkereiprodukte: Molkerei Forster, Herisau

