

# CORSO

## Zmittag im Corso

Kleiner Salat mit Biobalsamicodressing, Pane Bajazzo 3

Cremesuppe von Kernser Edelpilzen, Pane Bajazzo 3.50 / 12.50

Vitalsalat mit gebratener Alpsteinpouletbrust 21.50  
Karotten, Radieschen, Gurken, Blattsalat, Tomaten, Weisskohl

Vitalsalat mit Appenzeller Biomozzarella 19.50  
Karotten, Radieschen, Gurken, Blattsalat, Tomaten, Weisskohl

Vitalsalat mit gerösteten Tofuwürfeln von der Tofurei Engel in Widen 21.50  
Karotten, Radieschen, Gurken, Blattsalat, Tomaten, Weisskohl

Hausgemachte Pappardelle mit Kürbiskernpesto 19/24

Fleischkäse von der Metzgerei Bechinger mit Kartoffelsalat 21

Eintopf von Buchweizen und herbstlichen Gemüse 19.50 / 24.50

Geschmorter Ossobuco vom Kalb mit Polenta aus Onsernone und Gemüse 34.50

Tartar vom Schweizer Weiderind, Pane Bajazzo 21 / 34

Espresso mit Karamelleis 7.80

Vermicelles 12.50

3 Stück von ausgewähltem Käse aus dem Unikatessen am Corso 16

Karaffe Wasser inklusive

Weinkarte



Unser Schwein, Kalb, Fisch & Geflügel beziehen wir aus nachhaltigen Produktionen aus der Schweiz.  
Wenn immer möglich beziehen wir unsere Produkte in Bio-Qualität aus der Region. Über Zutaten in unseren Gerichten,  
die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.  
Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt. in CHF