

# CORSO

## Menu

4-Gang 97 CHF

5-Gang 113 CHF

5-Gang mit Käse 125 CHF

Auf Wunsch mit Weinbegleitung

### Apérohäppli

\*\*\*\*

Spargeln vom Schmitterhof, Senf, Kräuter

\*\*\*\*

Mangold, Ziegenkäse, Buchweizen

\*\*\*\*

Kartoffeln, Spargeln, Brunnenkresse, Felchen

\*\*\*\*

Spargelsoufflée, Champignon, Frühlingszwiebel

oder

Appenzeller Lamm, Champignon, Frühlingszwiebel

\*\*\*\*

Auswahl von Käse vom Wagen

\*\*\*\*

Rhabarber, Meringue, Rosenblüten

\*\*\*\*

Süßes Finale

### Weinkarte



Herkunft:

Gemüse: aus der Ostschweiz

Fleisch: Metzgerei Urs Fuchs, Grub AR

Fisch: Berufsfischer Claudio Görtz

Käse: Unikatessen am Corso, St.Gallen

# CORSO

## Vorspeisen

Tatar vom Schweizer Rind mit Schnittlauchöl und Alpsbrinz 32

Hausgemachte Spaghetti mit Spargeln und Brunnenkresse 24

Spargeln vom Schmitterhof mit Senfeis und Kräutern 24

Ziegenkäse mit Mangold und Salat 24

## Hauptspeisen

Entrecôte vom Grill mit Kräuterbutter, Kartoffeln und Gemüse 54

Tagesfisch von unserem Berufsfischer Claudio Görtz mit Kartoffeln und Gemüse 49

Ribelmals-Poulardensteak Dry Aged mit Kartoffeln und Gemüse 49

Spargelsoufflé mit Champignoncreme und Frühlingszwiebeln 48

## Dessert und Käse

Törtchen von der Felchlinchokolade mit Joghurteis 16

Waadtländer Zitrusfrüchte-Sorbet 6

Käse vom Wagen, zusammengestellt vom Unikatessen am Corso  
mit hausgemachtem Chutney und Früchtebrot (3 Stück) 16  
je zusätzliches Stück 4

Weinkarte



Herkunft:

Gemüse: aus der Ostschweiz

Fleisch: Metzgerei Urs Fuchs, Grub AR

Fisch: Berufsfischer Claudio Görtz

Käse: Unikatessen am Corso, St.Gallen