

CORSO

Zmittag im Corso

vom Salatbuffet

Kleiner Salatteller	8.50
Grosser Salatteller	15.50

Vervollständigen Sie Ihren Salat:

mit Biomozzarella aus Appenzell	+ 4
mit Alpstein Pouletbrust	+ 6.50
mit Tofu aus der Tofurei Widen	+ 6.50
mit geröstetem Buchweizen	+ 4
mit Spargeln vom Schmitterhof	+ 8.5
mit Saiblingsfilet Bremgartner Quellwasser	+ 20
mit Entrecôte von der Metzgerei Urs Fuchs	+ 30.50

aus der CORSO Küche

Blumenkohlcremesuppe mit Pane Bajazzo	6.50 / 15
Lasagne mit Spargeln vom Schmitterhof	25
Pappardelle mit Käsesauce und Rucola	24
Taco mit geräuchertem Tofu, Hummus und Salat	22
Gebratene Bodenseefelche mit Mangold und Kartoffeln	39
Entrecôte mit Kräuterbutter, Gemüseallerlei und Bratkartoffeln	46

Unsere Klassiker

Tatar vom Schweizer Weiderind, mit getoastetem Pane Bajazzo	21 / 34
Entrecôte mit Kräuterbutter, Gemüseallerlei und Bratkartoffeln	46

etwas Süsses zum Abschluss

Weisses Schokoladenmousse mit Rhabarberkompott	12.50
Sanddornsorbet	6.50

Herkunft

Gemüse: Demeter Feldhof, Scherzingen
Fisch: Berufsfischer Claudio Görz
Fleisch: Metzgerei Urs Fuchs, Grub AR
Poulet: Robin Geisser, Mörschwil
Mozzarella: Appenzell

Karaffe Wasser inklusive

Weinkarte

