

CORSO

Zmittag im Corso

vom Salatbuffet

Kleiner Salatteller	8.50
Grosser Salatteller	15.50

Vervollständigen Sie Ihren Salat:

mit Biomozzarella aus Appenzell	+ 4
mit Ribelmaispoulardenbrust	+ 9.50
mit Tofu aus der Tofurei Widen	+ 6.50
mit geröstetem Buchweizen	+ 4
mit Spargeln vom Schmitterhof	+ 8.5
mit gebratenem Bodenseefelchenfilet	+ 23.50
mit Entrecôte von der Metzgerei Urs Fuchs	+ 30.50

aus der CORSO Küche

Kohlrabicremesuppe mit Pane Bajazzo	6.50 / 15
Quiche mit sommerlichem Gemüse und Alpsbrinzespuma	22
Hausgemachte Spaghetti mit Zucchetti, Datteltomaten und Minze	24
Tessiner Polenta mit Kichererbseneintopf	22
Gebratene Bodenseefelche mit Gemüseratatouille und Petersilienkartoffeln	39

Unsere Klassiker

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

etwas Süsses zum Abschluss

Quarkstreuselkuchen mit frischen Erdbeeren	12.50
Zitrusfrüchtesorbet	6.50

Herkunft

Gemüse: Demeter Feldhof, Scherzingen
SlowGrow, Rapperswil
Thurnheer Gemüsebau, St.Margrethen
Fisch: Berufsfischer Claudio Görz
Fleisch: Metzgerei Urs Fuchs, Grub AR
Poulet: Robin Geisser, Mörschwil
Mozzarella: Appenzell

Karaffe Wasser inklusive

Weinkarte



Alle Preise inkl. 7.7% MwSt. in CHF