

# CORSO

## Menu

4-Gang 97 CHF

5-Gang 113 CHF

5-Gang mit Käse 125 CHF

Auf Wunsch mit Weinbegleitung

### Apérohäppli

\*\*\*\*

Sommergemüse, Vinaigrette, Kräuter

\*\*\*\*

Erbsen, Johannisbeeren, Cassis

\*\*\*\*

Ravioli, Schmorgurke, Buttermilch

\*\*\*\*

Artischocke, Alpsbrinz, Bohnenkraut

oder

Appenzeller Ente, Artischocke, Bohnenkraut

\*\*\*\*

Auswahl von Käse vom Wagen

\*\*\*\*

Erdbeeren, Steirische Käferbohne, Heu

\*\*\*\*

### Süßes Finale

### Weinkarte



### Herkunft:

Gemüse: aus der Ostschweiz

Fleisch: Metzgerei Urs Fuchs, Grub AR

Fisch: Berufsfischer Claudio Görtz

Käse: Unikatessen am Corso, St.Gallen

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

# CORSO

## Vorspeisen

Tatar vom Schweizer Rind mit Schnittlauchöl und Alpsbrinz 32

Zander Lago Maggiore mit Olivenöl und Fenchel 28

Sommergemüse, Vinaigrette, Kräuter 24

Ravioli mit Blumenkohl gefüllt, Kürbiskernöl 24

## Hauptspeisen

Entrecôte vom Grill mit Kräuterbutter, Kartoffeln und Gemüse 54

Tagesfisch von unserem Berufsfischer Claudio Görtz mit Kartoffeln und Gemüse 49

Ribelmais-Poulardenbrust mit Kartoffeln und Gemüse 42

Luma Pork Nierstück mit Spinat und Kartoffeln 48

## Dessert und Käse

Joghurttarte mit Thurgauer Beeren 16

Kirschsorbet 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

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