

CORSO

Zmittag im Corso

vom Salatbuffet

Kleiner Salatteller	8.50
Grosser Salatteller	15.50

Vervollständigen Sie Ihren Salat:

mit Biomozzarella	+ 4
mit Ribelmaispoulardenbrust	+ 9.50
mit Tofu aus der Tofurei Widen	+ 6.50
mit gepuffter Gerste	+ 4
mit gebratenem Zanderfilet	+ 23.50
mit Entrecôte von der Metzgerei Urs Fuchs	+ 30.50

aus der CORSO Küche

Maiscremesuppe mit Pane Bajazzo	6.50 / 15
Hausgemachte Pappardelle mit Fenchel und Olivenpaté	23.50
Kartoffel-Lauchgratin mit geröstetem Tofu	24
Bruschetta mit gegrillten Zucchetti und Kernser Edelpilzen	22.50
Gebratenes Zanderfilet aus dem Lago Maggiore mit Spinat und Butterkartoffeln	39

Unsere Klassiker

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

etwas Süsses zum Abschluss

Zweierlei Sorbets auf Zwetschgenkompott	12.50
Dunkles Schokoladenmousse mit Butterstreuseln und Beeren	12.50

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: Molkerei Forster

Karaffe Wasser inklusive

Weinkarte



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