

CORSO

Zmittag im Corso

vom Salatbuffet

Kleiner Salatteller	8.50
Grosser Salatteller	15.50

Vervollständigen Sie Ihren Salat:

mit Biomozzarella	+ 4
mit Ribelmaispolardenbrust	+ 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

Tomatencremesuppe mit Pane Bajazzo	6.50 / 15
Hausgemachte Spaghetti Mammарosa	23.50
Kartoffelnocken mit Salbeibutter und Alpsbrinz	24.50
Blätterteigstrudel mit Gemüsefüllung und Biomozzarella	22.50
Gebratenes Zanderfilet aus dem Lago Maggiore mit Zucchetti 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

Mokkacis mit Butterstreuseln und Schlagrahm	8.50
Gebrannte Creme mit eingelegten Zwetschgen	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