

CORSO

Zmittag im Corso

Klimabewusster Genuss – wir haben für Sie die CO₂-Emissionen unserer Menüs gemessen.

Die Angaben beziehen sich auf eine Portion, bei den Salatbeilagen auf 100g. Der Durchschnittswert einer Mittagsportion aller Restaurants, welche auf der Berechnungsplattform Eaternity hinterlegt sind, beträgt CO₂-Emissionen 1109g.

vom Salatbuffet

Kleiner Salatteller 8.50

Grosser Salatteller 15.50

Vervollständigen Sie Ihren Salat:

mit Biomozzarella + 4 CO₂-Emissionen 168g

mit Ribelmaispoulardenbrust + 9.50 CO₂-Emissionen 642g

mit Tofu aus der Tofurei Widen + 6.50 CO₂-Emissionen 108g

mit gebratenem Zanderfilet + 23.50 CO₂-Emissionen 112g

mit Entrecôte von der Metzgerei Urs Fuchs + 30.50 CO₂-Emissionen 1656g

aus der CORSO Küche

Gemüsecrèmesuppe mit Pane Bajazzo 6.50 / 15 CO₂-Emissionen 291g

Hausgemachte Bandnudeln mit Bologneser Sauce vom Dexter Rind 26.50 CO₂-Emissionen 1621g

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Apfelmus 22.50 CO₂-Emissionen 1510g

Kürbistortilla mit Kräutern 22.50 CO₂-Emissionen 290g

Gebratenes Zanderfilet aus dem Lago Maggiore mit Spinat und Butterkartoffeln 42 CO₂-Emissionen 484g

Unsere Klassiker

Tatar vom Schweizer Weiderind, mit getoastetem Pane Bajazzo 21 / 34 CO₂-Emissionen 1276 (kl. Portion)

Entrecôte mit Kräuterbutter, Gemüseallerlei und Bratkartoffeln 46 CO₂-Emissionen 3592g

etwas Süsses zum Abschluss

Tagesdessert 12.50

Süssmostcrème mit pochierten Quitten 12.50

Karaffe Wasser inklusive

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



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