

# CORSO

## Menu

4-Gang 97 CHF

5-Gang 113 CHF

5-Gang mit Käse 125 CHF

Auf Wunsch mit Weinbegleitung

### Apérohäppli

\*\*\*\*

Rettich, Zitrusfrüchte

\*\*\*\*

Bergkartoffeln, Winterspinat

\*\*\*\*

Raviolo, Zwiebel, Rauchkastanien

\*\*\*\*

Schwarzwurzeln, Peterli, Federkohl

oder

Dreierlei vom Dexter Rind, Federkohl

\*\*\*\*

Auswahl vom Käsewagen

\*\*\*\*

Felchlin Schokolade, Aprikose

\*\*\*\*

Süsses Finale

Herkunft:

Gemüse: aus der Ostschweiz

Fleisch: Metzgerei Urs Fuchs, Grub AR

Fisch: Berufsfischer Claudio Görtz



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

Ceviche vom Zander Lago Maggiore 28

Rettich, Zitrusfrüchte 24

Raviolo, Zwiebeln, Rauchkastanie 24

## Hauptspeisen

Entrecôte vom Grill mit Kräuterbutter, Kartoffeln und Gemüse 54

Tagesfisch von unserem Berufsfischer Claudio Görtz mit Kartoffeln und Gemüse 49

Gebratene Entenbrust mit Schwarzwurzelcreme und Gemüse 56

Kalbskotelett ab 2 Personen vom Grill mit Kartoffeln und Gemüse 59 p.P.

## Dessert und Käse

Ricottaknödel mit Zwetschgenkompott 18

Schoggidessert mit Schokolade von der Manufaktur Orfève 18

Zitronengrassorbet 6

Käse vom Wagen, zusammengestellt vom Unikatessen am Corso  
mit hausgemachtem Chutney und Früchtebrot (3 Stück) 16  
je zusätzliches Stück 4

Herkunft:

Gemüse: aus der Ostschweiz

Fleisch: Metzgerei Urs Fuchs, Grub AR

Fisch: Berufsfischer Claudio Görtz



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