

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 Ø-Wert neben den Corso-Werten soll als Vergleichswert dienen und entspricht handelsüblichen Produkten, bei denen Regionalität und Saisonalität nicht im Fokus stehen. 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, Ø Mozzarella 202g

mit Ribelmispouardenbrust + 9.50 CO₂-Emissionen 369g, Ø Pouletbrust 711g

mit Tofu aus der Tofurei Widen + 6.50 CO₂-Emissionen 108g, Ø Tofu 121g

mit gebratenem Eglifilet + 23.50 CO₂-Emissionen 112g, Ø Egli 164g

mit Entrecôte von der Metzgerei Urs Fuchs + 30.50 CO₂-Emissionen 1656g, Ø Rindfleisch 2398g

aus der CORSO Küche

Marronicremesuppe mit Pane Bajazzo 6.50 / 15 CO₂-Emissionen 548g

Pizzoccheri mit Wirsing und Kartoffeln 24.50 CO₂-Emissionen 613g

Gerstotto mit Kräutern und Ricotta 24.50 CO₂-Emissionen 761g

Hausgemachte Spaghetti mit Rüeblisauce 22.50 CO₂-Emissionen 584g

Gebratenes Eglifilet mit Saison Gemüse und Salzkartoffeln 42 CO₂-Emissionen 472g

Unsere Klassiker

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

Entrecôte mit Kräuterbutter, Gemüseallerlei und Bratkartoffeln 46 CO₂-Emissionen 3592g, Ø 5082g

Karaffe Wasser inklusive

Herkunft:

Gemüse: Demeter Feldhof, Scherzigen; 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