

CORSO

Menu

4-Gang 97 CHF

5-Gang 113 CHF

5-Gang mit Käse 125 CHF

Auf Wunsch mit Weinbegleitung

Apérohäppli

Chicorée, Quitte, Senfkörner

Haferwurzel, altes Brot, Belper Knolle

Kartoffeln, Vacherin, Zwetschge

Berglinsen, Kernser Edelpilze, Trüffel

oder

Riebelmaispoularde & Suppenhuhn
Sellerie, Wurzelgemüse

Felchlin Schokolade, Erdnüsse

Süsses Finale

Damit das Menu bei Ihnen zum Genuss wird, können wir nur Bestellungen bis 20.30 Uhr berücksichtigen.

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

Chicorée, Quitte, Senfkörner 25

Ravioli mit Selleriefüllung und Rauchkastanien 25

Hauptspeisen

Entrecôte vom Grill mit Kräuterbutter, Kartoffeln und Gemüse 54

Tagesfisch von unserem Berufsfischer Claudio Görtz mit Kartoffeln und Gemüse 49

Gebratene Riebelmaispoulardenbrust mit Schwarzwurzelcreme und Gemüse 56

Kalbshohrücken vom Grill mit Kartoffeln und Gemüse 59

Dessert und Käse

Ricottaknödel mit Zwetschgenkompott 18

Felchlin Schokolade, Erdnüsse 18

Sanddornsorbet 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