

# CORSO

## Zmittag im Corso

Klimabewusster Genuss – wir haben für Sie die CO<sub>2</sub>-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 CO<sub>2</sub>-Emissionen 1109g.

### vom Salatbuffet

Kleiner Salatteller 8.50

Grosser Salatteller 15.50

### Vervollständigen Sie Ihren Salat:

mit Biomozzarella + 4 CO<sub>2</sub>-Emissionen 168g, Ø Mozzarella 202g

mit Ribelmaispouardenbrust + 9.50 CO<sub>2</sub>-Emissionen 369g, Ø Pouletbrust 711g

mit Tofu aus der Tofurei Widen + 6.50 CO<sub>2</sub>-Emissionen 108g, Ø Tofu 121g

mit gebratenen Felchenfilet + 23.50 CO<sub>2</sub>-Emissionen 112g, Ø Egli 164g

mit Entrecôte von der Metzgerei Urs Fuchs + 30.50 CO<sub>2</sub>-Emissionen 1656g, Ø Rindfleisch 2398g

### aus der CORSO Küche

Randencremesuppe mit Pane Bajazzo 6.50 / 15 CO<sub>2</sub>-Emissionen 215g

Hausgemachte Bandnudeln mit Kräutersauce 23.50 CO<sub>2</sub>-Emissionen 991g

Bärlauchspätzle mit Alpsbrinzsauce 23.50 CO<sub>2</sub>-Emissionen 1898g

Gerösteter Dinkel mit Tofu und Gemüse 25.50 CO<sub>2</sub>-Emissionen 556g

Gebratenes Zanderfilet Lago Maggiore auf Gemüseallerlei und Butterkartoffeln 42 CO<sub>2</sub>-Emissionen 1045g

### Unsere Klassiker

Tatar vom Schweizer Weiderind, mit getoastetem Pane Bajazzo 21 / 34 CO<sub>2</sub>-Emissionen 1276g (kl. Portion)

Entrecôte mit Kräuterbutter, Gemüseallerlei und Bratkartoffeln 46 CO<sub>2</sub>-Emissionen 3592g, Ø 5082g

### etwas Süsses zum Abschluss

Tagesdessert 12.50

Abgeflämte Kaffeeccreme 12.50 CO<sub>2</sub>-Emissionen 888g

Karaffe Wasser inklusive

### Herkunft:

Gemüse: Demeter Feldhof, Scherzingen; SlowGrow, Rapperswil; Thurnheer Gemüsebau, St.Margrethen

Fisch: Berufsfischer Claudio Görz; G. Bianchi AG, Zufikon

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