

CORSO

Menu

4-Gang 97 CHF

5-Gang 113 CHF

5-Gang mit Käse 125 CHF

Auf Wunsch mit Weinbegleitung

Apérohäpli

Chicorée, Buttermilch, Kräuter

Haferwurzel, Altes Brot, Belper Knolle

Schwarzwurzeln, Tomaten, schwarzer Knoblauch

oder

Zander Lago Maggiore, Waadtländer Kurkuma,
Saiblings Kaviar (+5 CHF)

Kartoffeln, Trüffel

oder

Appenzeller Rind, Kartoffeln

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; G. Bianchi AG, Zufikon



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

Spaghettone aus Rauchkastanienmehl mit Flusskrebsbutter und Felchen Kaviar 28

Hauptspeisen

Entrecôte vom Grill mit Kräuterbutter, Kartoffeln und Gemüse 54

Tagesfisch von unserem Berufsfischer Claudio Görtz mit Kartoffeln und Gemüse 49

Gebratene Ribelmispoulardenbrust mit Selleriecreme und Gemüse 56

Kalbshohrücken vom Grill mit Kartoffeln und Gemüse 59

Dessert und Käse

Salzkaramell-Glace mit Pain d'Épice 18

Felchlin Schokolade, Erdnüsse 18

Sanddornsorbet 6

Käse vom Wagen, zusammengestellt vom Unikatessen am Corso
mit hausgemachtem Chutney und Fruchtebrot (3 Stück) 18
je zusätzliches Stück 4

Herkunft:

Gemüse: aus der Ostschweiz

Fleisch: Metzgerei Urs Fuchs, Grub AR

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



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