

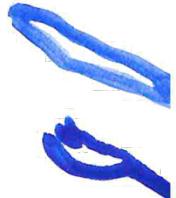
CORSO

Corso Bar Gerichte

Sauerteigbrot, Salzbutter, Olio Cru 9.8



Tatar vom Rind mit Pane Bajazzo, klein 21 / gross 36



Tagliata vom Stör mit Wildparadeiser 24

Auf Salz gebackene Rande mit Chili und Buchweizen 17

Hausgemachte Bandnudeln mit Pilzrahmsauce 24.5

Hausgemachte Kartoffelnocken nach Mammarosa 27.5

Gebratenes Entrecôte mit Selleriecreme und Gemüseallerlei 46

St. Galler Bratwurst IGP  mit Röstkartoffeln und Rüebli 27.5

Appenzeller Siedwurst IGP  mit Käsespätzle 26.5

Käse vom Wagen mit hausgemachten Chutney und Früchtebrot (3 Stück) 18



Am Mittag zusätzlich ergänzt mit einem Salatbuffet mit diversen Beilagen und einem Tagesteller.



Herkunft:

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

Fisch/Fleisch: Aus der Schweiz

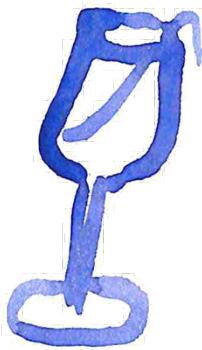
Backwaren: Bäckerei Lehmann, Lanterswil

Molkereiprodukte: Molkerei Forster, Herisau



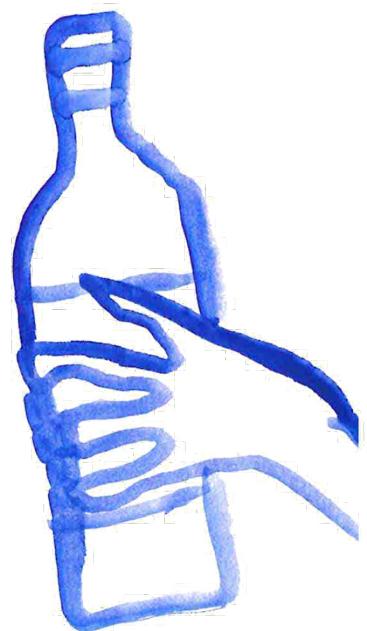
CORSO

Corso Bar Weine



Schaumwein

Bacio d'Oro, Prosecco DOC Rosé Extra Dry 11.5 / 68



Weisswein

Pinot Grigio, Alois Lageder 8.5 / 51

Grüner Veltliner, Kloster Neustift 9.5 / 57

Rotwein

Zweigelt, Ebner 9.5 / 57

Walser Pinot Noir, Weingut Heidelberg 11.5 / 69

Preise pro 1dl / 7.5dl

