

CORSO

Corso Bar Gerichte



Sauerteigbrot, Salzbutter, Olio Cru 9.8



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

Lauwarmer Bulgursalat mit Miso und Buchweizen 16

Weisser Spargelsalat mit Radieschen 18

Hausgemachte Spaghetti mit Bärlauchpesto 24.5

Binkelnudeln mit Champignons und Spinat 26.5

Gebratenes Entrecôte mit Frühlingsgemüse und Bratkartoffeln 46

Gebratener Frutiger Stör auf Kräuterrisotto 46

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



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



Herkunft:

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

Fisch/Fleisch: Aus der Schweiz

Backwaren: Aus der Schweiz

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

