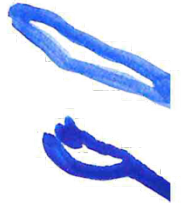


CORSO

Corso Bar Gerichte



Sauerteigbrot, Salzbutter, Olio Cru 9.8



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

Blue Jersey Creme mit Aprikosenchutney und Salat 16

Auf Salz gebackene Rande mit Chili und Buchweizen 17

Hausgemachte Bandnudeln mit Alpsbrinzsauce und Petersilie 24.5

Linseneintopf mit Tofu 27.5

Gebratener Stör auf Blattspinat und Beurre Blanc 46

Gebratenes Entrecôte mit Selleriecreme und Gemüseallerlei 46

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



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

