

CORSO

Feine alpine Küche, modern interpretiert.

Wir kochen mit dem, was uns die Saison schenkt – aus
Respekt vor Natur, Produkt und Geschmack.

Regional. Nachhaltig. Und mit Leidenschaft serviert.



CORSO

Unsere Empfehlung

Ihre Genussreise

Sauerteigbrot, Salzbutter

Regionale Spezialitäten

Knollensellerie, Senf, schwarzer Knoblauch

Buntbarsch, Rettich, Zitrusfrüchte

Kürbis, Kürbis

(15g Oonacaviar N° 103 traditionell zu CHF 44)

Dexter & Wagyu Rind

Pastinake, Ackerbohne, Shiitake

oder

Pastinake, Ackerbohne, Shiitake

Schokolade, Birne, Baumnüsse

Süsses Finale

CHF 134 pro Person

Damit wir Ihre Genussreise ideal für Sie vorbereiten können, bitten wir Sie, vorrangig dafür anzumelden.

Die Genussreise ist auf Reservierung erhältlich und für den gesamten Tisch vorgesehen.

Wir bitten Sie uns im Zuge der Reservierung Allergien oder Unverträglichkeiten mitzuteilen.

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

Vorspeisen

- Sauerteigbrot mit Salzbutter und Olio Cru 9.8
- Sashimi vom Lostallolachs mit Rüebli und Meerrettich 28
- Tatar vom Schweizer Rind mit Schnittlauchöl und Alpsbrinz 32
- Dinkelravioli mit Mutschli und Morchel Beurre Blanc 32
- Hechtklösschen mit Kaviarsauce 32

Hauptspeisen

- Pastinake, Shiitake, Ackerbohne 46
- Pochiertes Eglifilet mit Kürbissauce und Blattspinat 49
- (Oonacaviar N° 103 traditionell 15g 44)
- Duett vom Reh und Gams auf Rotkohl und Schupfnudeln 56
- Rindsfilet mit Speckjus, Bohnen und Dauphinekartoffeln 64

Dessert und Käse

- Hausgemachtes Cremeeis oder Fruchtsorbet nach Saison 6
- Vanille-Briohecreme mit Quittensorbet 18
- Variation vom Kürbis 18
- Käse vom Wagen mit hausgemachtem Chutney und Früchtebrot (3 Stück) 18
- je zusätzliches Stück 4

