

CORSO

Corso Bar Gerichte



Olivenbrot, Salzbutter, Olio Cru 9.8

Tomatencremesuppe mit Brotcroûtons 12

Eingelegte Zucchini mit Mozzarella und Kräuterpesto 18

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

Ceviche vom Zander mit Gurkensalat 28 / 42

Kartoffelnocken mit Kernser Edelpilzen 27.5

Hausgemachte Bandnudeln mit Gehackten vom Biohuhn 27.5

Gebeizter Lostallolachs mit Kaffee und Aprikose 38

Gebratener Frutiger Stör mit Gemüseratatouille 46

Entrecôte mit Kräuterbutter, Grillgemüse und Bratkartoffeln 48

Käsevariation mit hausgemachten Chutney und Früchtebrot (3 Stück) 18



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



Herkunft:

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

Fisch/Fleisch: Aus der Schweiz

Backwaren: Aus der Schweiz

Molkereiprodukte: Molkerei Forster, Herisau

