

# 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

*Olivenbrot, Jersey Butter, Olio Cru  
Regionale Spezialitäten*

\*\*\*\*

Brokkoli, Vivienne

\*\*\*

Hecht, Erbse, Kaffirlimette

(15g Oona Caviar N° 103 classic zu CHF 44)

\*\*\*

Tortelli, Petersilienwurzel, Morchel

\*\*\*

Kalb, Aubergine, Kräuter

oder

Aubergine, Miso, Belper Knolle

\*\*\*

Erdbeeren, Quark

\*\*\*\*

*Süsses Finale*

CHF 144 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: Aus der Schweiz

Molkereiprodukte: Molkerei Forster, Herisau



# CORSO

## Vorspeisen

Olivenbrot mit Salzbutter und Olio Cru	9.8
Cocktail von der Ribelmaispoulardenbrust	28
Lackierter Bodenseeaal mit Sauerrahm	28
Farfalle mit Fenchel und Safransauce	28
(Oona Caviar N° 103 classic 15 g 44)	
Sashimi vom Lostallo Lachs mit Gurken und Kräuter	32

## Hauptspeisen

Aubergine, Miso, Belper Knolle	49
Zander mit Erbsen und Kaffirlimettensauce	49
(Oona Caviar N° 103 classic 15 g 44)	
Maibock mit Johannisbeere und Selleriecreme	58
Rindsfilet mit Champignon-Beurre-Blanc, Spinat und Ribelmaispolenta	64

## Dessert und Käse

Hausgemachtes Crème-Eis oder Fruchtsorbet nach Saison	6
Eclair & Mokka	18
Erbär	18
Käse vom Wagen mit hausgemachtem Chutney und Früchtebrot (3 Stück)	18
Jedes zusätzliche Stück	4

