

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, Jersey Butter, Olio Cru
Regionale Spezialitäten*

Tomate, Himbeere

Zander, Zitrusfrüchte, Blumenkohl
(15g Oona Caviar N° 103 classic zu CHF 44)

Cannelloni, Kernser Edelpilze

Rind, Kartoffeln, Thymian

oder

Artischocken, Kartoffeln, Shiitake

Weisse Schokolade, Tagetes

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 Jerseybutter und Olio Cru	9.8
Egli Savarin mit Walliser Aprikose	28
Lackierter Bodenseeaal mit Sauerrahm	28
Farfalle mit Fenchel und Safransauce	28
(Oona Caviar N° 103 classic 15 g	44)
Wagyu aus Sevelen mit Gurke und Joghurt	32

Hauptspeisen

Shiitakepilze, Mais	49
Lostallolachs mit grüner Paprika	49
(Oona Caviar N° 103 classic 15 g	44)
Kalbsnierstück mit Zucchini und Tomate	58
Rindsfilet mit Champignon-Beurre-Blanc, Spinat und Ribelmaispolenta	64

Dessert und Käse

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

