

CORSO

Unsere Empfehlung

Ihre Genussreise

Sauerteigbrot, Salzbutter

Regionale Spezialitäten

Tomate, Sauerrahm, Minze

Lostallo Lachs, Kaffee

Pasta, Fenchel, Kamille

(15g Oonacaviar N° 103 traditionell zu CHF 39)

Reh, Brombeeren, Mais

oder

Artischocke, Brombeeren, Mais

Walliser Aprikose, Karamell

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

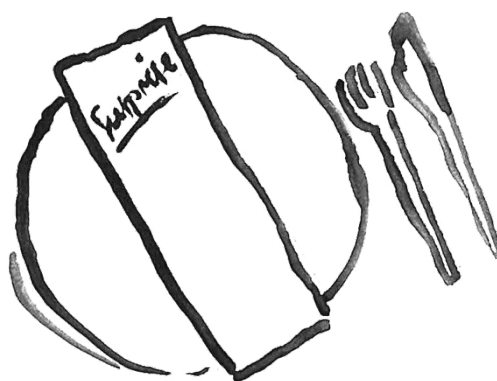
Überraschungsmenü

Lassen Sie sich von unserem Corso-Team überraschen!

Vegetarisches 3-Gang Überraschungsmenü 89
inkl. Getränkebegleitung

Fleisch oder Fisch in der Hauptspeise +19

Gerne können Sie das Überraschungsmenü mit einem Gericht aus unserer Karte ergänzen.



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 Tomatenmarmelade 9.8
Tatar vom Schweizer Rind mit Schnittlauchöl und Alpsbrinz 32
Ceviche vom Zander 28
Gebratener Buntbarsch auf Ingwer-Chillisaucе 28
Hausgemachte Spaghetti mit Datteltomaten 26
Hechtklösschen mit Kaviarsauce 32
Wagyu Denver Cut mit Mais und Brombeere 34

Hauptspeisen

- Wagyu aus Sevelen mit Spinatcreme und Schnittlauchkartoffeln 89
Gebratener Frutiger Stör mit Gemüseratatouille 49
(Oonacaviar N° 103 traditionell 15g 39)
Rindsfilet mit Speckjus, Bohnen und Dauphinekartoffeln 64
BBQ Aubergine 46
Kross gebratenes Ribelmaispouardensteak mit Seitlingen und Gemüseallerlei 46

Dessert und Käse

- Tonkabohnencreme mit Thurgauer Beeren 18
Aprikosenknödel mit Vanilleeis 18
Hausgemachtes Cremeeis oder Fruchtsorbet nach Saison 6
Käse vom Wagen mit hausgemachtem Chutney und Früchtebrot (3 Stück) 18
je zusätzliches Stück 4

Herkunft:

Gemüse: Demeter Feldhof, Scherzingen; SlowGrow, Rapperswil; Thurnheer Gemüsebau, St. Margrethen
Fisch / Fleisch: Aus der Schweiz
Backwaren: Bäckerei Lehmann, Lanterswil
Molkereiprodukte: Molkerei Forster, Herisau

