

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

Rotkohl, Joghurt, Rauchkastanie

Bodenseefische, Safran

Rande, Mühlstein, Meerrettich

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

Variation vom Kalb

Schwarzwurzeln, Sanddorn

oder

Schwarzwurzeln, Trüffel, Spinat

Quitte, Vanille

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: Bäckerei Lehmann, Lanterswil

Molkereiprodukte: Molkerei Forster, Herisau



Slow Food
Presidio



CORSO

Vorspeisen

Sauerteigbrot mit Salzbutter und Olio Cru 9.8

Rande, Crème Caramel, Estragonöl 28

Wagyu Denver Cut, Tatsoi, Aprikose 34

Rauchkastanienspaghetti, Salzkaramell, Flusskrebsschaum 32

Hechtklösschen mit Kaviarsauce 32

Hauptspeisen

Schwarzwurzeln, Trüffel, Spinat 49

Fisch & Chips 49

(Oonacaviar N° 103 traditionell 15g) 44

Appenzeller Entenbrust, Topinambur, Quitte, Petersilie 56

Rindsfilet, Senfkörnersauce, Pastinake und Shiitake 64

Dessert und Käse

Hausgemachtes Crème-Eis oder Fruchtsorbet nach Saison 6

Nougatmousse, Sanddorn 18

Profiteroles, Vanilleeis, Rumbeeren 18

Käse vom Wagen mit hausgemachtem Chutney und Früchtebrot (3 Stück) 18

je zusätzliches Stück 4

