

CORSO



17. Mai um 18 Uhr

Maibock & Schmidheiny

Junge, einjährige Rehböcke werden als Maibock bezeichnet und dürfen von Mai bis Oktober gejagt werden. Ihr Fleisch ist besonders zart. Markus Schenk und sein Team präsentieren ein 4-Gänge-Menü, begleitet von erlesenen Weinen aus dem Schmidheiny-Weingut, die von Kellermeister Adrian Lüthi ausgewählt wurde.

Das Weingut Schmidheiny in der unteren Rheintalregion pflegt in dritter Generation eine jahrtausendealte Weinkultur von höchstem Niveau. Die optimalen Bedingungen in den Lagen nahe des Bodensees ermöglichen die Kreation ausgezeichneter Weine. Jede Flasche, die das Weingut verlässt, spiegelt die Leidenschaft für gelebte Winzertradition und zeitgemäße Oenologie wider, verbunden mit dem unermüdlichen Streben nach erstklassiger Qualität.

Anmeldungen per Mail
an info@restaurant-corso.ch



CORSO



- Menü -

Sauerteigbrot, Salzbutter, Regionale Spezialitäten
Von Fluss und See 2022 Weingut Schmidheiny und Höcklistein

Tatar vom Maibock, Wildkräuter
Sauvignon Blanc 2022 Weingut Höcklistein

Bodenseehecht, Spargel, Kresse
Räuschling Äfenrain 2021 Weingut Höcklistein

Variation vom Maibock, Grüner Spargel
Pinot Noir Halde unterhalb der Mauer 2019 Weingut Schmidheiny
Zweigelt 2019 Weingut Schmidheiny

Appenzeller Joghurt, Rhabarber
Ufergold 2022 Weingut Höcklistein

Preis: CHF 179 p.P. inkl. Weinbegleitung