

# CORSO

## Menu

5-Gang 109 CHF / mit Weinbegleitung + 65 CHF

6-Gang 125 CHF / mit Weinbegleitung + 75 CHF

7-Gang 137 CHF / mit Weinbegleitung + 85 CHF

*Sauerteigbrot, Salzbutter  
Regionale Spezialitäten*

\*\*\*\*

Grünkern, Grüne Kräuter

\*\*\*\*

Spargeln, Vin Jaune \*

\*\*\*\*

Bärlauch, Ricotta  
Oder  
Stör, Radieschen, Rauchaal (+ 8 CHF)

\*\*\*\*

Frühlingszwiebeln, Spargeln  
Oder  
Duett vom Rind, Spargeln

\*\*\*\*

Käse vom Wagen\*

\*\*\*

Buchweizen, Rhabarber, Johannisbeeren

\*\*\*\*

*Süsses Finale*

\* Zusatzgänge

Damit das Menu bei Ihnen zum Genuss wird, können wir nur Bestellungen bis 20.30 Uhr berücksichtigen.

Herkunft:

Gemüse: aus der Ostschweiz

Fleisch: Metzgerei Urs Fuchs, Grub AR & Wachtelzucht Montlingen SG

Fisch: Berufsfischer Claudio Görtz; G. Bianchi AG, Zufikon



Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.  
Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt. in CHF

# CORSO

## Vorspeisen

- Sauerteigbrot mit Salzbutter und Bärlauchcreme 9.80  
Spargelschaumsuppe mit Frutiger Stör 18/26  
Tatar vom Schweizer Rind mit Schnittlauchöl und Alpsbrinz 32  
Ceviche vom Zander Lago Maggiore 28  
Weisser Stangenspargel mit Bozner Sauce 28  
Rotaugenfilet Hausfrauen Art 29

## Hauptspeisen

- Wagyu aus Sevelen mit Kartoffeln und Gemüse 89  
Entrecôte vom Grill mit Kräuterbutter und sautierten Rüeblen 49  
Seezander von unserem Berufsfischer Claudio Görtz mit Spargeln 46  
Kalbskotlett für 2 Personen auf Blattspinat 118  
Weisser Stangenspargel mit Salzkartoffeln 44

### Beilagen:

- Bratkartoffeln 9  
Gemüseallerlei 9  
Kartoffelragout im Blätterteig 11  
Selleriecreme mit Dinkelstreusel 9

## Dessert und Käse

- Joghurtparfait auf Walliser Aprikosenkompott 18  
Buchweizen, Rhabarber, Johannisbeeren 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: aus der Ostschweiz  
Fleisch: Metzgerei Urs Fuchs, Grub AR & Wachtelzucht Montlingen SG  
Fisch: Berufsfischer Claudio Görtz; G. Bianchi AG, Zufikon

