Ramona und Ivo Held begrüssen Sie im Giusis Restaurant!

Vom 26. bis 30. März 2024 übernimmt das Geschwister-Paar das Zepter im Giusis.

Herzlich Willkommen und lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen.

Fragen, Informationen zu Allergien und/oder Intoleranzen teilen Sie uns bitte mit.
Die mit gekennzeichneten Gerichte, können auf Wunsch glutenfrei serviert werden.

CULINARIUM

Wir unterstützen die Grundsätze des Trägervereins CULINARIUM und arbeiten deshalb soweit wie möglich mit einheimischen Spezialitäten und Produkten aus der Region.

Lassen Sie sich überraschen!

Unser Geheimtipp:

Unser Gastkoch Ivo Held stellt für Sie ein exklusives Menü zusammen. Wir nehmen gerne Rücksicht auf allfällige Allergien und Intoleranzen.

3-Gang Menü Surprise		64
mit Weinbegleitung	+	31
4-Gang Menü Surprise		78
mit Weinbegleitung	+	42

Anstelle der Weinbegleitung kann auch eine alkoholfreie Alternative serviert werden.

A la carte

Vorspeisen

Bunter Blattsalat | Mariniertes Saisongemüse 12
Hausgemachte Bärlauchvinaigrette
Unser Bärlauch wird von Hand gepflückt und frisch verarbeitet.
Für einen unverwechselbaren, intensiven Geschmack.

Süsskartoffel- Currysuppe | Gebackene Riesengarnele 12

Tatar vom Premiumlachs | Kleines Salatbouquet | Eingelegtes Gemüse 16
Dill-Honig Senfsauce

Fleisch

Schweins-Cordon bleu im Pankomantel | gefüllt mit «Scharfen Maxx» der Käserei Studer in Hefenhofen | Hinterschinken

Das Fleisch für unser Cordon bleu kommt von der Culinarium zertifizierten Metzgerei Hälg in Egnach, die durch eigene Schlachtung nachhaltig & mit höchster Qualität arbeiten. Der «Scharfe Maxx» überzeugt durch seinen milden, leicht würzigen Geschmack auf ganzer Linie.

Für den grossen Hunger (220g mit Füllung)	32
Für den kleinen Hunger (180g mit Füllung)	28

Ribelmaispoularde | Bärlauch-Frischkäsefüllung 33
Durch die Fütterung mit Ribelmais, bekommen die Poularden nicht nur eine goldene Farbe, sondern auch einen exquisiten Geschmack.

In Kräutern gebratenes Steak vom Schweizer Wiesenkalb 48
Auf den saftigen Wiesen und artegerechter Haltung wird dieses edle Stück Fleisch eine echte Gaumenfreude.

Rosa gegartes Entrecôte (200g) 34
Ein zartes, leicht durchwachsenes Stück vom Rücken des Black Angus Beef. Jeder Bissen ein Genuss.

Beilagen zur Auswahl

Saisongemüse | Basilikumgnocchi | Steak Pommes | Risotto venere 7

Wählen Sie Ihre Sauce (im Preis inklusive)

Thymianjus | Café de Paris Butter | Cognac-Rahmsauce

Klassiker

Thurgauer Kalbsleber | Karamellisierte Apfelwürfel | Calvados 39
Knusprige Butterrösti | Saisongemüse

Aus dem Wasser

Knusprig gebratener Lachsforellenrücken vom Kundelfinger Hof 38
Schwarzes Gemüserisotto | Zitronensauce | Gartengrün

Der Kundelfinger Hof in Schlatt gilt mit über 100 Jahren zu einer der ältesten Fischzuchten der Schweiz. Das Wasser aus den nahen Quellen des Rheinfalls geben den Fischen einen einzigartigen Geschmack und lässt sie zu wahren Delikatessen werden.

Fleischlos

Selbstgemachte Basilikumgnocchi 32
Knusprig gebackener Champignon | Dörrtomaten | Gehobelter Grana Padano

Sie wünschen eine vegetarische Alternative? So fragen Sie unser Team, unser Gastkoch Ivo wird für Sie etwas zaubern.

Dessert

Duett vom Schokoladenmousse | Passionsfrucht | Gartenminze	14
Thurgauer Süssmostcrème | Schweizer Zitronensorbet	10

Unsere Coupe`s

Coupe Baileys Café- Rahmglace mit Baileys und Rahm	8
Beerentraum Joghurt- Rahmglace mit Beerenkompott und Rahm	8
Affogato al caffè Vanille- Rahmglace übergossen mit einem Espresso	8
Mini Vacherin Vacherin- Rahmglace mit Meringues und Rahm	8
Coupe Calvados Hochstamm-Süssmostsorbet mit Calvados	8
Mini Danmark Vanille- Rahmglace mit Schokoladensauce und Rahm	8

Unsere einzelnen Sorten

pro Kugel 4

Rahmglace:	Vanille | Café | Vacherin Glace | Joghurt | Schokolade	
Sorbet:	Hochstamm Süssmost | Zitrone | Himbeer	
Extra-Rahm		2

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8,1 % MwSt.

Lebensmitteldeklaration

Fische, Krustentiere	nach Marktlage
Wild	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz / Argentinien
Poulet	Schweiz
Lamm	Neuseeland
Brot	Schweiz

Unsere Partner

Kundelfingerhof | Schlatt	Fisch
Bianchi | Zürich	Fisch und Meeresfrüchte
Caviezel Giovanettoni AG | Arbon	Gemüse
Blatter Metzgerei AG | Mettlen	Thurgauer Fleisch
Metzgerei Hälg | Egnach	Thurgauer Fleisch
LUMA Delikatessen | Neuhausen am Rheinfall	Fleischdelikatessen
Ensoy | Amriswil	Tofu
Käserei Studer AG | Hefenhofen	Käse
Emmi Schweiz	Schweizer Glace
Chocolatier Wellauer	Amriswiler Glace
Ammann Hofladen | Sommeri	Rüebli und vieles mehr

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8,1 % MwSt.

Hier bei uns im Giusis könnte Ihr EVENT stattfinden!

Sie suchen noch eine Location für Ihre Familienfeier, Hochzeitsfeier, Geburtstagsparty oder Weihnachtsessen? Dann sind Sie bei uns genau richtig!

von Gala-Dîner – Tavolata – Flying Dinner – Fondue Plausch bis Getränke-Apéro.

Wir stellen für Sie ein individuelles Angebot nach Ihren Bedürfnissen und Budget zusammen. Und öffnen gerne unsere Räumlichkeiten, je nach Anlass, auch an einem Ruhetag für Sie.

Steh-Apéro | Flying Dinner	bis 100 Personen
Tafel	bis 45 Personen

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage und einen gelungenen Anlass.

Giusi und Team

Unsere Kontaktdaten: info@giusisamriswil.ch oder 071 412 70 70