

„Kochen ist eine Kunst,  
Geniessen ist ein Glück,  
Zusammensein ein Geschenk!“

In diesem Sinne: Geniessen Sie den Moment! Schön, sind Sie bei uns!

Fragen, Informationen zu Allergien und/oder Intoleranzen teilen Sie uns bitte mit.

Die mit  gekennzeichneten Gerichte, können auf Wunsch glutenfrei serviert werden.



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 Küchenchef Sven Scholz 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 Frühlingsalat   Mariniertes Saisongemüse   Spargel Kräuter-French Dressing   Gehacktes Ei vom Hof	12
 Crèmesuppe vom Diepoldsauer Spargel   Rauchlachsstreifen Unseren Spargel beziehen wir vom Schmitterhof in Diepoldsau. Regional & geschmacklich ein Genuss.	13
 Tatar vom Schweizer Rind   Burratina   Kapern Eingelegte Radieschen   Briochettoast	17
 „Sven`s Caesar Salat“ Knackiger Babylattich   Parmesandressing   Knoblauchcroûtons Gehobelter Grana Padano   Rohschinkenchip 	14

## Aus dem Wasser



Knusprig gebratene Saiblingsfilets vom Kundelfinger Hof 42  
Basmati-Duftreis | 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

„Tagliolini primavera" 32  
Hausgemachte Tagliolini | Dörrtomaten | Diepoldsauer Spargel  
Leichte Rahmsauce | Gehobelter Grana Padano

Sie wünschen eine vegetarische Alternative? So fragen Sie unser Team danach, unser Küchenchef wird für Sie bestimmt etwas zaubern.

## Klassiker

Knusprig gebackene «Schnitzeli» vom Schweizer Landschwein 28  
Lauwarmer Kartoffel-Bärlauchsalat | Zitrone

„Asiapfanne" 29  
Gebratene Märwiler Pouletbruststreifen | Asia-Gemüse  
Basmati- Duftreis | Sweet-Chilisauce

## Für den etwas kleineren Hunger

Pizza Margherita 22

Pizza mit Rohschinken  26





Unsere Pizza hat einen Durchmesser von 28cm und ist mit einem 24h gegärten Teig zubereitet.

## 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 Hälgi 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) 33  
Für den kleinen Hunger (180g mit Füllung) 29

-  Spiess vom Schweizer **Schweinefilet** (190g) 33  
Das saftige Filet des Schweizer Schweins, hebt sich geschmacklich deutlich von herkömmlichen Schweinefilets ab. Ein Genuss auf höchstem Niveau.
-  Rosa gebratene Medaillons vom **Lammrücken** (200g) 40  
Das aus den grünen Nord- und Südsüdinseln Neuseelands stammende Lamm wächst in artgerechter Haltung und weitläufigen, naturnahen Weiden auf. Ein Geschmackserlebnis auf dem Teller.
-  Rosa gegartes **Entrecôte** (200g) 34  
Ein zartes, leicht durchwachsenes Stück vom Rücken des Black Angus Beef. Jeder Bissen ein Genuss.
-  Sous vide gegartes **Rindsfilet** (200g) 47  
Ein Rio Black Angus Beef ist die erste Wahl, wenn es um Qualität geht. Geschmacklich immer ein Volltreffer.

## Beilagen zur Auswahl

Saisongemüse | Kräuterkartoffeln | Steak Pommes | Basmati-Duftreis 7

## Wählen Sie Ihre Sauce (im Preis inklusive)

Thymianjus | Café de Paris Butter | Pfefferrahmsauce

## Dessert

Hausgemachtes Rhabarber- Tiramisu | Schweizer Himbeersorbet | Gartenminze  
12

## 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

## 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	Rüeбли und vieles mehr

## 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](mailto:info@giusisamriswil.ch) oder 071 412 70 70