

**Kochen**  
*ist eine Kunst,*  
**Geniessen**  
*ist ein Glück,*  
**Zusammensein**  
*ein Geschenk!*

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

Ihr Giusis-Team

Gerichte mit dem -Zeichen, können glutenfrei zubereitet werden. Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter im Voraus darüber.



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

# Vorspeisen

- 🌿 Sven`s Sommersalat 13  
Verschiedene Blattsalate | Mariniertes Saisongemüse | Gehacktes Ei  
Geröstete Kerne  
Wählen Sie Ihr Lieblings-Dressing dazu:  
French Dressing | Balsamico- Kräuterdressing | Hausdressing
- 🌿 Poulet- Kokossuppe mit Zitronengras 12  
Asiagemüse | Koriander
- 🌿 Thunfisch-Tataki 17  
Kräuter-Quinoa-Salat | Avocado | Mango Chutney  
Gurke | Teriyaki Sauce
- 🌿 Tatar vom Schweizer Rind | Stundenei\* | Eingelegte Radieschen 21|34  
Gehobelter Parmesan | Sprossen | Kapern | Briochettoast  
\*Dieses Ei wird bei Niedertemperatur über 1h gegart & ist eine echte Gaumenfreude.
- 🌿 Marinierter Burrata | Erbsen-Minzcrème | Bunter Tomatensalat 15  
Hausgemachte Knoblauch-Crissini | Zitronenöl

## Svens «Signature Dish»

Ab 2 Personen – vom Genussbuch «DinnerForTwo» ausgeschlossen  
Gern bereiten wir Ihnen auf Vorbestellung auch am Mittag ein Châteaubriand zu.

- 🌿 Rosa gegartes Châteaubriand (400g Rohgewicht) 59 / Person  
Sauce Béarnaise | Thymianjus | Glasiertes Saisongemüse | Pommes Frites

Auf Vorbestellung bereiten wir für Sie auch sehr gerne grössere Stücke zu. Das «Black Angus» Rindsfilet wird für Sie am Tisch tranchiert.

## Fleisch

- ☞ Pfeffersteak vom «Black Angus»-Rindsfilet (180g) 44  
Frühlingsgemüse | Kräuter-Kartoffeln | Pfefferrahmsauce
- ☞ Chicken Katsu 28  
Kokoscurry-Sauce | Basmati-Duftreis | Rüebligemüse  
Geröstete Macadamianüsse | Gartengrün

## Aus dem Wasser

- ☞ Gambas Aglio, Olio & Peperoncini 32  
Sautierte Riesengarnelen | Spaghetti | gerösteter Knoblauch | Peperoncini  
Unsere Riesengarnelen stammen aus den Mangroven, wo sie unter strengem Naturschutz aufwachsen können.

## Vegi / Vegan

- ☞ Leicht pikantes Kokos-Curry | Gebackene Falafel 24  
Rüebligemüse | Basmati-Duftreis | Geröstete Macadamianüsse
- Hausgemachte Dörrbirnenravioli | Getrocknete Tomaten 26  
Leichte Käsesauce | Mariniertes Rucola | Gehobelter Parmesan

## Fitnesssteller

Verschiedene angemachte Salate | Blattsalate | Geröstete Kerne  
dazu: French Dressing

serviert mit:

- Gebackene Falafel | Cashew Joghurt 24
- Chicken Katsu | Zitrone 28
- Cordon Bleu | Zitrone 33
- Sautierte Riesengarnelen | Knoblauchbrot 32
- Rindsfilet (180g) | Kräuterbutter 44

# Dessert

Kleines Saisonales Erdbeer- Parfait Salat von Sunnehof-Erdbeeren in Steinebrunn   Erdbeerlikör	12	
Überraschungs-Minidessert des Küchenchefs Fragen Sie einfach unser Serviceteam	8	
Affogato al caffè Vanille-Rahmglace übergossen mit einem Espresso	8	
Mini Coupe Romanoff Vanille-Rahmglace   Marinierte Erdbeeren   Rahm	11	
Mini Dänemark Vanille- Rahmglace mit Schokoladensauce und Rahm	9	
Coupe Baileys Café-Rahmglace mit Baileys und Rahm	10   13	
Coupe Calvados Hochstamm-Süssmostsorbet mit Calvados	10   13	
Coupe Colonel Zitronensorbet mit Vodka	10   13	
Unsere einzelnen Sorten	pro Kugel	4
Rahmglace:	Vanille   Café   Vacherin Glace   Joghurt   Schokolade	
Sorbet:	Hochstamm Süssmost   Zitrone   Himbeere   Erdbeer	
Extra-Rahm		2

# Für unsere kleinen Gäste

für Kinder bis 12 Jahre

Sven's kleiner Vitaminsalat	5
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse	14
Poulet-Nuggets mit Pommes frites und Gemüse	12
Butternüdeli mit Rahmsauce	10
Kleine Portion Pommes frites	7
Grosse Portion Pommes frites	13
Pizza Margherita	22
Pizza mit Rohschinken	26

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

---

## 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

# Lebensmitteldeklaration

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

---

## Unsere Partner

Kundelfingerhof   Schlatt 	Fisch
Bianchi   Zürich	Fisch und Meeresfrüchte
Caviezel Giovanettoni AG   Arbon 	Gemüse
Luca Metzgerei   Romanshorn	Regionales Fleisch
Tomelaglace   Langrickenbach	Thurgauer Glace
Metzgerei Näf   Wil 	Regionales Fleisch
Comestibles Zellweger AG   Staad	Fisch & Fleischspezialitäten
Ensoy   Amriswil	Tofu
Käserei Studer AG   Hefenhofen 	Käse
Emmi Schweiz	Schweizer Glace
Ammann Hofladen   Sommeri	Rüepli und vieles mehr
Sunnehof   Steinebrunn	Frische Beeren