

Gastkoch Jörn Engelhard!



Vom 1. Bis 12. Juni 2025 steht Jörn Engelhard,
von Hotel & Restaurant Nollen, für Sie am Herd und
überrascht Sie mit kulinarischen Köstlichkeiten.

Herzlich Willkommen! Schön, sind Sie bei uns!

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


CULINARIUM
Genuss aus der Region

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

Vorspeisen

- ④ Sommersalat 13
Verschiedene Blattsalate | Mariniertes Saisongemüse | Gehacktes Ei
Geröstete Kerne
Wählen Sie Ihr Lieblings-Dressing dazu:
French Dressing | Balsamico- Kräuterdressing | Hausdressing

- ④ Poulet-Kokossuppe mit Zitronengras 12
Asiagemüse | Koriander

- ④ Tatar vom Schweizer Rind | Eigelbcreme | Eingelegte Radieschen 21 | 34
Gehobelter Parmesan | Sprossen | Kapern | Briochetoast
*Dieses Ei wird bei Niedertemperatur über 1h gegart & ist eine echte Gaumenfreude.

- ④ Marinierter Burrata | Erbsen-Minzcrème | Bunter Tomatensalat 15
Hausgemachte Knoblauch-Crissini | Zitronenöl

Unser «Signature Dish»

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

- ④ 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 | Rüebli-Gemüse
Geröstete Macadamianüsse | Gartengrün

- Cordon Bleu vom Schweizer Landschwein 33
Im Pankomantel knusprig gebacken | Gefüllt mit Vorderschinken,
Bodenseekäse von der Käserei Studer | Sommergemüse
Bischofszeller Pommes frites

Aus dem Wasser

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

Vegi / Vegan

- 🌿 Leicht pikantes Kokos-Curry | Gebackene Falafel 24
Rüebli-Gemüse | Basmati-Duftreis | Geröstete Macadamianüsse

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 Riesencrevetten | Knoblauchbrot 32
- Rindsfilet (180g) | Kräuterbutter 44

Dessert

Hausgemachte Crèmeschnitte Thurgauer Himbeeren Gartenminze	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

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 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	Rüebli und vieles mehr
Sunnehof Steinebrunn	Frische Beeren