

# Burger-Woche in Giusis

## Der «That`s It» Burger

CHF 42

Altnauer Randen Bun | Rosa gebratenes Filet vom Black Angus Beef  
Trüffel-Hollandaise | Knackiger Rucola | Büffelmozzarella | Karamellisierte Nektarinen  
Gehobelter Sommertrüffel | Süßkartoffel Fries

Etwas für echte Profis!

\*\*\*\*\*

## Flavia`s Favorit (Der Lieblingsburger von Sven`s Frau)

CHF 32

Altnauer Curry Bun | Knusprige Schweizer Poulet im Pankomantel gebacken  
Knackiger Blattsalat | Sommertomaten | Zitronen-Mayonnaise  
Bischofszeller Pommes frites

Saftige „Frifag“-Pouletbrust – wo tiergerechte Haltung im Vordergrund steht.

\*\*\*\*\*

## Sven`s Klassiker (Der geht immer!)

CHF 33

Altnauer Randen Bun | Saftig gebratener Rindfleisch Patty überbacken mit Appenzeller Käse  
Rote Zwiebeln aus hauseigenem Einlegefond | Knackiger Blattsalat  
Sweet Chili Mayonnaise | Bischofszeller Pommes frites

Das Fleisch für unseren Klassiker beziehen wir direkt von der Metzgerei Luca in Romanshorn.

\*\*\*\*\*

## Vegetarischer “Ensoy”-Burger (Schöne Grüsse aus Muolen)

CHF 28

Altnauer Curry Bun | Saftig gebratener Gemüse-Patty | Ensoy-Grill-Tofu  
BBQ-Sauce | Karamellisierte Nektarinen | Knackiger Rucola  
Bischofzeller Wedges

Ensoy-Tofu wird in der Manufaktur in Muolen produziert. Ausschliesslich aus Schweizer Bio-Soja, was die Qualität dieses Produktes widerspiegelt.