

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 Sommerferiensalat 13
Verschiedene knackige Blattsalate | Frische Wassermelone | Mariniertes Feta
Geröstete Mandeln | Sprossen
Wählen Sie Ihr Lieblings-Dressing dazu:
French Dressing | Balsamico- Kräuterdressing | Hausdressing
- 🌿 Tagessuppe des Küchenchefs 11
Fragen Sie einfach unser Serviceteam nach der Empfehlung
- 🌿 Thunfisch-Tataki 17
Kräuter-Quinoa-Salat | Avocado | Mango Chutney
Gurke | Teriyaki Sauce
- 🌿 Tatar vom Schweizer Rind | Mariniertes Burrata | Eingelegte Rote Zwiebeln 21 | 34
Kleines Salatbouquet | Sprossen | Kapern | Briochetoast
Zartes Rindfleisch trifft cremigen Burrata- eine echte Gaumenfreude.
- 🌿 Sven`s Bruschetta Trio 15
Knusprig geröstetes Bauernbrot | Marinierte Tomaten mit Basilikum
Avocado mit grillierter Peperoni | Frischer Hüttenkäse mit karamellisierten Nektarinen

Fleisch

- ④ Pfeffersteak vom «Black Angus»-Rindsfilet (180g) 44
Sautiertes Grillgemüse | Kräuter-Kartoffeln | Pfefferrahmsauce
- ④ Cordon Bleu vom Schweizer Landschwein 33
Im Pankomantel knusprig gebacken | Gefüllt mit Vorderschinken,
Raclettekäse | Sommergemüse | Knusprige Pommes frites

Aus dem Wasser

- ④ Tagliolini con gamberi 38
Tagliolini geschwenkt in Tomaten-Kräutersauce
Dazu gebratene Riesencrevetten | Gartengrün
Unsere Riesencrevetten stammen aus den Mangroven, wo sie unter strengem Naturschutz aufwachsen können.

Vegi

- ④ 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
- Klassischer Burger 33
- Cordon Bleu | Zitrone 33
- Gebratene Riesencrevetten 38
- Rindsfilet (180g) | Kräuterbutter 44

Dessert

Sven`s hausgemachte Crèmeschnitte Geröstete Mandeln Fruchtgarnitur Gartenminze	12
Minidessert des Küchenchefs Fragen Sie einfach unser Serviceteam	8
Affogato al caffè Vanille-Rahmglace übergossen mit einem Espresso	8
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 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