

Wochenempfehlung

Alle Gerichte CHF 25
(inklusive Suppe oder Salat)

Vorspeisen

Kleiner bunter Menüsalat

Unser Küchenchef zaubert Ihnen täglich eine neue Kreation

oder

Herbstgemüse Suppe | Gartengrün

Vegi

Sven`s Trüffel Spaghetti

Geschwenkt in leichter Trüffel- Rahmsauce

Knackiger Rucola | Gehobelter Parmesan

Ein Geschmackserlebnis vom Feinsten und natürlich mit viel Liebe.

Fleisch

Hausgemachte Lasagne Bolognese

Köstliche Hackfleischsauce vom Weiderind

Sauce Béchamel | gratiniert mit Parmesan | Gartengrün

Die geht immer!

Fisch

Gebratenes Filet von der Mittelmeerdorade | Cremiges Kürbisrisotto

Gerösteter Brokkoli | Steirisches Kernöl

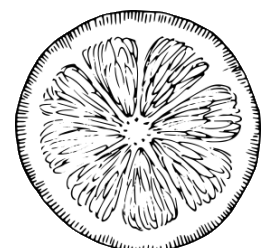
Passend zur Saison.

Der «crazy Piet»-Burger (rauchig, herzhaft, unvergesslich)

Saftig gebratener Rindfleisch Patty getränkt in hausgemachter Whiskey- BBQ Sauce

Cheddarkäse | Röstzwiebeln | Ein Hauch von Coleslaw (Cremiger Krautsalat)

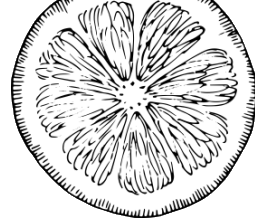
Altnauer Curry Bun



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



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
Tafel

bis 100 Personen
bis 45 Personen

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage und einen gelungenen Anlass.
Giusi und Team

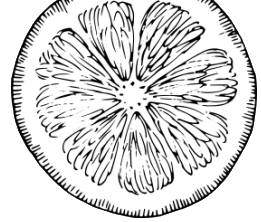
Unsere Kontaktdaten: info@giusisamriswil.ch oder 071 412 70 70



Wir sind WIR-Partner und akzeptieren 100%!

Bei Gruppen und Firmenanlässen ab 10 Personen akzeptieren wir 50 % WIR
bis maximal CHF 1'000.- pro Anlass.

Alle Anlässe im Januar und Februar 2026 können mit 100 % WIR bezahlt werden.



Lebensmitteldeklaration

Fische, Krustentiere
Schweinefleisch
Rindfleisch
Poulet
Brot

nach Marktlage
CH
CH | ARG | AUS
CH
CH | GER

Unsere Partner

Bäckerei Kunz | Altnau
Kundelfingerhof | Schlatt
Bianchi | Zürich
Braun Früchte & Gemüse AG | Bronschhofen
Luca Metzgerei | Romanshorn
Tomelaglace | Langrickenbach
Metzgerei Näf | Wil
Comestibles Zellweger AG | Staad
Ensoy | Muolen
Käserei Studer AG | Hefenhofen

Burgerbuns & unser täglich Brot
Fisch
Fisch und Meeresfrüchte
Gemüse
Ostschweizer Fleisch für unsere Burger
Thurgauer Glace
Regionales Fleisch
Fisch & Fleischspezialitäten
Tofu
Scharfer Maxx