

Gutes
ESSEN
Gute
FREUNDE
Gute
ZEITEN

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

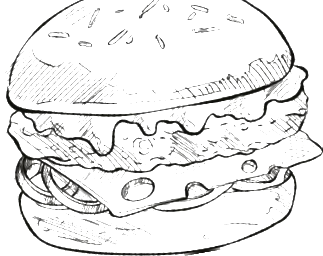
Ihr Giusis-Team

Für Fragen und Informationen zu Allergien und/oder Intoleranzen,
stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.



Vorspeisen

- | | | |
|---|--|----------------|
|  | <p>Sven`s Herbstsalat
Verschiedene knackige Blattsalate Eingelegter Kürbis
Marinierter Fetakäse</p> <p>Wählen Sie Ihr Lieblings-Dressing dazu:
French Dressing Balsamico- Kräuterdressing Hausdressing</p> | <p>14</p> |
| | | |
|  | <p>Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis Apfelragout
Steirisches Kernöl</p> <p>Einfach himmlisch.</p> | <p>13</p> |
| | | |
| | <p>Herbstlicher Burrata mit Feigen
Marinierter Burrata Portweifeigen
Milde Karotten-Chili Creme Gartenkresse</p> <p>Die neuste Kreation unseres Küchenchefs.</p> | <p>15</p> |
| | | |
|  | <p>Tatar vom Schweizer Rind Parmesanchip Marinierte Randen Würfel
Kleines Salatbouquet Sprossen Kapern Briochetoast</p> <p>Zartes Rindfleisch würzig mariniert, eine echte Gaumenfreude.</p> | <p>21 34</p> |



Giusis Burger

Alle Patty`s werden medium serviert.

Der «S» Burger (Alles drin was dazu gehört) 19

Hausgemachter Rindfleisch Patty liebevoll gewürzt
Knackiger Salat | Tomaten | Essiggurken | Zitronen Dip
Altnauer Randen Bun

Der crazy Piet (Rauchig, herzhaft, unvergesslich) 24

Saftig gebratener Rindfleisch Patty getränkt in hausgemachter BBQ-Sauce
Cheddarkäse | Röstzwiebeln | Ein Hauch von Coleslaw
Altnauer Curry Bun

Der Teriyaki-Burger 26

Sautiertes Filet vom Lachsrücken | Selbstgemachte Teriyaki Sauce
Zitronendip | Knackiger Salat | Gartenkresse | Eingelegte Rote Zwiebeln
Altnauer Curry Bun

Beilagen

Portion Pommes frites	6
Knusprige Wedges	6
Kleiner Beilagen Salat	5
Coleslaw (Cremiger Krautsalat)	5
Zusätzliche Dip`s	2



Hall of Fame

Alle Patty's werden medium serviert.

Der «That`s It» Burger

36

Rosa gebratenes Filet vom Black Angus Beef
Trüffel-Hollandaise | Knackiger Rucola | Mozzarella | Eingelegter Kürbis
Altnauer Randen Bun

Etwas für echte Profis!

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

26

Knusprige Schweizer Poulet im Pankomantel gebacken
Knackiger Blattsalat | Tomaten | Zitronen Dip
Altnauer Curry Bun

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

Sven`s Klassiker (Der geht immer!)

26

Saftig gebratener Rindfleisch Patty überbacken mit Scharfen Maxx
Rote Zwiebeln aus hauseigenem Einlegefond | Knackiger Blattsalat
BBQ-Sauce | Altnauer Randen Bun

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

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

22

Saftig gebratener Gemüse-Patty | Ensoy-Grill-Tofu | BBQ-Sauce
Eingelegter Kürbis | Knackiger Rucola
Altnauer Curry Bun

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

Wähle dazu deine Beilage.



weitere Köstlichkeiten

Fleisch

- 🌿 Pfeffersteak vom «Black Angus»-Rindsfilet (180g) 44
Sautiertes Grillgemüse | Kräuter-Kartoffeln | Pfefferrahmsauce
- Cordon Bleu vom Schweizer Landschwein 33
Im Pankomantel knusprig gebacken | Gefüllt mit Vorderschinken,
Scharfer Maxx | Sommergemüse | Knusprige Pommes frites
- Der Scharfe Maxx kommt von der Käserei Studer in Hefenhofen,
der mit seinem natürlichen, aromatischen Geschmack der immer punktet.

Aus dem Wasser

- 🌿 Sautiertes Filet vom norwegischen Lachsrücken 36
Cremiges Kürbisrisotto | Gerösteter Brokkoli
Steirisches Kernöl
- Norwegen, das Land was für Fisch in höchster Qualität bekannt ist. Die Lachse, die dem Golfstrom nach Norden folgen, sind bestens genährt und sind ein wahrer Leckerbissen.

Vegi

- 🌿 Cremiges Kürbisrisotto 32
Marinierter Burrata | Eingelegte Cranberries | Geröstete Kerne
Knackiger Rucola | Gemüsecrunch
- Das muss man probiert haben.



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	nach Marktlage
Schweinefleisch	CHE
Rindfleisch	CHE ARG AUS
Poulet	CHE
Brot	CHE GER

Unsere Partner

Bäckerei Kunz Altnau	Burgerbuns & unser täglich Brot
Bianchi Zürich	Fisch und Meeresfrüchte
Braun Früchte & Gemüse AG Bronschhofen	Gemüse
Luca Metzgerei Romanshorn	Ostschweizer Fleisch für unsere Burger
Tomelaglace Langrickenbach	Thurgauer Glace
Metzgerei Näf Wil	Regionales Fleisch
Transgourmet Schweiz	Verschiedene Lebensmittel
Comestibles Zellweger AG Staad	Fisch & Fleischspezialitäten
Ensoy Muolen	Tofu
Käserei Studer AG Hefenhofen	Scharfer Maxx