

Wochenempfehlung

Alle Gerichte CHF 25
(inklusive Suppe oder Salat)

Vorspeisen

Kleiner bunter Menüsallat

Unser Küchenchef zaubert Ihnen täglich eine neue Kreation

oder

Wintergemüsesuppe | Gartengrün

Vegi

Sven's Gemüsecurry

Leicht pikante Kokoscurry-Sauce | Basmati-Duftreis

Marktgemüse | Gebackene Falafel | Gemüsecrunch

Ein Geschmackserlebnis vom Feinsten und natürlich mit viel Liebe.

Fleisch

Saltimbocca vom Schweizer Landschwein

Cremiges Randenrisotto | Gerösteter Brokkoli

Thymianjus | Gartengrün

Passend zur Saison.

Fisch

Zweierlei vom Wasser

Sautiertes Filet von der Mittelmeerdorade trifft gebackene Fischknusperli

Leicht pikante Kokoscurry-Sauce | Basmati-Duftreis

Marktgemüse

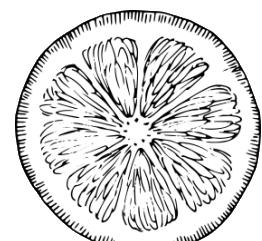
Eine Kombination die Freude bringt.

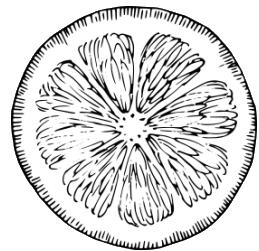
Der crazy Piet (Rauchig, herhaft, unvergesslich)

Saftig gebratener Rindfleisch Patty getränkt in hausgemachter BBQ-Sauce

Cheddarkäse | Röstzwiebeln | Ein Hauch von Coleslaw

Altnauer Curry Bun





Dessert

Sven`s hausgemachte Crèmeschnitte	12
Geröstete Mandeln Fruchtgarnitur Gartenminze	
Minidessert des Küchenchefs	8
Fragen Sie einfach unser Serviceteam	
Affogato al caffè	8
Vanille-Rahmglace übergossen mit einem Espresso	
Mini Dänemark	9
Vanille- Rahmglace mit Schokoladensauce und Rahm	
Coupe Baileys	10 13
Café-Rahmglace mit Baileys und Rahm	
Coupe Calvados	10 13
Hochstamm-Süssmostsorbet mit Calvados	
Coupe Colonel	10 13
Zitronensorbet mit Vodka	
Unsere einzelnen Sorten	pro Kugel
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

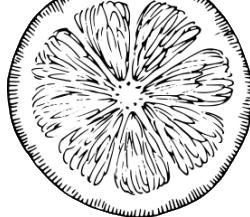
Unsere Kontaktdaten: info@giusisamriswil.ch oder 071 412 70 70



Wir sind WIR-Partner und akzeptieren 100%!

Bei Gruppen und Firmenanstalten 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 Naf | 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