

Wochenempfehlung

(Inklusive Suppe oder Salat)

Vorspeisen

Kleiner bunter Menüsalat

oder

Saisonale Gemüsesuppe | Gartengrün

Vegi

Sven`s Gemüsecurry

21

Leicht pikante Kokoscurry-Sauce | Basmati-Duftreis

Marktgemüse | Gebackene Falafel | Gemüsecrunch

Ein Geschmackserlebnis vom Feinsten und natürlich mit viel Liebe.

Fisch

Sautiertes Filet von der Mittelmeerdorade

25

Cremiges Gemüse- Risotto | Marinierter Rucola

Leichte Zitronensauce

Eine Kreation die Freude bringt.

Fleisch

Hausgemachte Lasagne Bolognese

25

Köstliche Hackfleischsauce vom Weiderind | Sauce Béchamel

gratiniert mit Parmesan | Gartengrün

Die geht immer!

Der crazy Piet

Saftig gebratener Rindfleisch Patty getränkt in hausgemachter BBQ-Sauce

25

Cheddar-Käse | Röstzwiebeln | Ein Hauch von Coleslaw

Altnauer Curry Bun

Sven`s Spezial

Cordon Bleu vom Schweizer Landschwein

36

Im Pankomantel knusprig gebacken | gefüllt mit Vorderschinken

Scharfer Maxx | Knusprige Pommes frites



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 Mandarine	
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

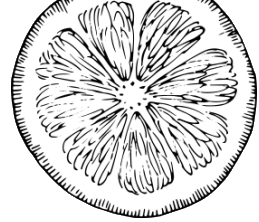
Unsere Kontaktdaten: info@giusisamriswil.ch oder 071 412 70 70



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