

Giusis

das heisst

leben-

lachen-

geniessen

Schön, sind Sie bei uns!

Ihr Verwöhnteam:

in der Küche: Sven und Helena

und im Service: Peter und Klaudia

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

VORSPEISEN

- 🌾 Kleiner Blattsalat 8
Verschiedene Blattsalate | Mariniertes Gemüse | Hausdressing
Geröstete Kerne
- 🌾 Pastinaken-Weissweinsuppe | Hausgemachte Brotcroûtons 9
- 🌾 Hausgebeizter Lachs 18 | 32
Avocado | Sauerrahm | Radiesli | Pumpernickel | Dill
Die Empfehlung unseres Küchenchefs
- Tatar vom Schweizer Rind | Aioli | Parmesanchip 22 | 37
Kleines Salatbouquet | Sprossen | Kapern | Briochetoast
Zartes Rindfleisch würzig mariniert, eine echte Gaumenfreude.

Ein GLÄSCHEN von unserem Hauswein dazu?

SAUVIGNON BLANC	75cl	49
Domaine de Bachellery Languedoc	1dl	7
GRENACHE	75cl	49
Domaine de Bachellery Languedoc	1dl	7

HAUPTSPEISEN

FLEISCH

Rosa gegartes Entrecôte vom «Black Angus»-Rind (180g) 42
Glasierter Romanesco | Knusprige Kartoffelwedges
Thymianjus | Gartengrün

48h gegarter Kalbschulterbraten 32
Kartoffel-Gemüsepfanne | Thymianjus | Frische Kräuter
Ein Geschmackserlebnis vom Feinsten und natürlich mit viel Liebe.

Cordon Bleu vom Schweizer Landschwein 33
Im Pankomantel knusprig gebacken | gefüllt mit Vorderschinken
Scharfer Maxx | Knusprige Pommes frites
Der Scharfe Maxx kommt von der Käserei Studer in Hefenhofen,
der mit seinem natürlichen, aromatischen Geschmack immer punktet.

AUS DEM WASSER

Saftig gebratenes Filet vom Zanderrücken | Weisswein-Gemüserisotto 29
Zitronensauce
Eine Kreation die Freude bringt.

VEGI

Saisonales Gemüsecurry 27
Leicht pikante Kokos- Currysauce | Basmati Duftreis | Gebackene Falafel
Gemüsecrunch

BURGER

CRAZY PIET (Rauchig, herzhaft, unvergesslich) 26

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

SVEN'S BACON BURGER (Der geht immer!) 26

Saftig gebratener Rindfleisch Patty überbacken mit Scharfen Maxx
Eingelegte Rote Zwiebeln | Speck | Knackiger Rucola | Hauseigene Burger Sauce
Altnauer Randen Bun

VEGI (Für alle die auf Fleisch aber nicht auf Burger verzichten wollen) 22

Saftig gebratener Gemüse-Patty | Grill-Tofu | BBQ-Sauce
Knackiger Rucola | Thurgauer Apfelragout
Altnauer Randen Bun

BEILAGEN

Glasiertes Saisongemüse	5
Cremiges Risotto	6
Portion Pommes frites	6
Knusprige Wedges	6
Coleslaw (Cremiger Krautsalat)	5
Zusätzliche Dip`s	2
Hauseigene Burger Sauce Hausgemachte BBQ-Sauce Zitronen Dip	

DESSERT

Sven`s hausgemachte Crèmeschnitte 9 | 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 4

Rahmglace: Vanille | Café | Vacherin Glace | Joghurt | Schokolade

Sorbet: Hochstamm Süssmost | Zitrone | Himbeere | Erdbeere | 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 März 2026 können mit 100 % WIR bezahlt werden.

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

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
Käserei Studer AG Hefenhofen	Scharfer Maxx