

Wochenempfehlung

(Inklusive Suppe oder Salat)

Vorspeisen

Kleiner bunter Menüsalat

oder

Kokos- Gemüsesuppe | Gartengrün

Vegi

Ricotta Spinat Ravioli

22

Geschwenkt in leichter Bärlauch Rahmsauce | Konfierte Kirschtomaten

Geröstete Mandeln | Gemüsecrunch

Macht Lust auf mehr

Fleisch

Hausgemachte Lasagne Bolognese

27

Köstliche Hackfleischsauce vom Weiderind | Sauce Béchamel

gratiniert mit Parmesan | Gartengrün

Die geht immer!

Fisch

Duett von Süßwasser & Salzwasserfischen

25

Cremige Fregola Sarda | Peperoni | Erbsen

Safransauce | Frische Kräuter

Passend zum Frühling.

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	bis 100 Personen
Tafel	bis 45 Personen

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

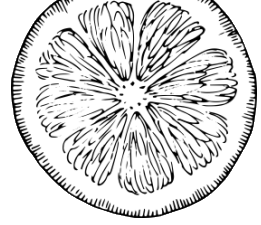
Unsere Kontaktdaten: info@giusisamriswil.ch oder 071 412 70 70



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	CH
Rindfleisch	CH ARG AUS
Poulet	CH
Brot	CH 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
TopCC Schweiz	Verschiedene Lebensmittel
Tomelaglace Langrickenbach	Thurgauer Glace
Comestibles Zellweger AG Staad	Fisch & Fleischspezialitäten
Käserei Studer AG Hefenhofen	Scharfer Maxx