

# 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

Ein zartes, leicht durchwachsenes Stück vom Rücken des Black Angus Beef. Jeder Bissen ein Genuss.

Hausgemachte Lasagne Bolognese 30  
Köstliche Hackfleischsauce vom Weiderind | Sauce Béchamel  
gratiniert mit Parmesan | Gartengrün

Ein Geschmackserlebnis!

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 Saibling 29  
Cremige Fregola Sarda | Peperoni | Erbsen | Safransauce | Frische Kräuter

Passend zum Frühling.

## VEGI

Ricotta Spinat Ravioli 27  
Geschwenkt in leichter Bärlauch Rahmsauce | Konfierte Kirschtomaten  
Geröstete Mandeln | Gemüsecrunch

Macht Lust auf mehr

## BURGER

**CRAZY PIET** (Rauchig, herzhaft, unvergesslich) 26

Saftig gebratener Rindfleisch Patty, getränkt in hausgemachter BBQ-Sauce  
Cheddar-Käse | 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 Fregola Sarda 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 Geröstete Mandeln   Fruchtgarnitur   Gartenminze	9   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   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

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](mailto: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