

# Wochenempfehlung

(Inklusive Suppe oder Salat)

## VORSPEISEN

### **Kleiner bunter Menüsalat**

frische saisonale Blattsalate mit unserem Hausdressing

oder

**Kaltes Erbsen-Minzsüppchen** | Zitronenjoghurt

## VEGETARISCH

### **Cremiges Spargelrisotto** 22

Getrocknete Tomaten | Knackiger Rucola | Gehobelter Parmesan

## FLEISCH

### **Saftig gebratene Saltimbocca vom Schweizer Landschwein** 25

Sommergemüse | Kräuter-Kartoffeln | Thymianjus  
Gartengrün

### **Cordon Bleu vom Schweizer Landschwein** 36

Im Pankomantel knusprig gebacken | gefüllt mit Vorderschinken  
Scharfer Maxx | Knusprige Pommes frites

## Fisch

### **«Penne al Salmone»** 26

Saftig gebratene Lachswürfel | Safran-Zitronensauce | Konfierte Cherrytomaten  
Gemüsecrunch

Eine Kreation die Freude bringt.

## BURGER

### **CRAZY PIET** 28

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

# DESSERTS, EVENTS & INFORMATIONEN

## DESSERT

**UNSER SAISON-HIT – Giusis Coupe Romanoff** 11 | 14

Cremige Kokosglace mit frischen Erdbeeren vom Sunnehof in Steinebrunn.

**Lauwarmes Éclair** 14

Gefüllt mit feiner Honig-Mandelcreme, serviert mit frischem Erdbeerensalat vom Sunnehof und erfrischendem Minz-Granité.

**Mini-Dessert des Küchenchefs** 9

Lassen Sie sich überraschen – unser Service informiert Sie gerne über die süsse Kreation aus unserer Küche.

**Affogato al Caffè** 9

Vanille-Rahmglace, übergossen mit einem frisch gebrühten Espresso

**Mini Dänemark** 11

Vanille-Rahmglace mit Schokoladensauce und Rahm

**Coupe Baileys** 11 | 14

Café-Rahmglace mit Baileys und Rahm

**Coupe Calvados** 11 | 14

Hochstamm-Süssmostsorbet mit Calvados

**Coupe Colonel** 11 | 14

Zitronensorbet mit Vodka

## GLACE & SORBET

Unsere Glace von Tomela — pro Kugel 4.50

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

Sorbet: Hochstamm-Süssmost | Zitrone | Himbeere | Erdbeere

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](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 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