



GIUSIS

restaurant

2026/27

Bankett-Dossier

leben – lachen – geniessen

**Feiern Sie besondere Momente
in einer persönlichen Location – mit Genuss,
Herzlichkeit und Liebe zum Detail.**

Giusis Restaurant & Palaver Weinbar | Rennweg 6 | 8580 Amriswil
071 412 70 70 | info@giusisamriswil.ch | giusisamriswil.ch

Feiern im Giusis

Sie planen eine Familienfeier, einen Geburtstag, ein Firmenessen, ein Weihnachtsessen, eine Hochzeit oder einen Apéro? Im Giusis Amriswil verbinden wir gemütliches Ambiente, aufmerksames Gastgeberium und eine Küche mit regionaler Handschrift.

Unsere Menüvorschläge dienen als Inspiration. Gerne stellen wir ab 10 Personen ein persönliches Angebot zusammen – passend zu Anlass, Saison, Gästezahl und Budget.

Auf einen Blick

Thema	Information
Anlässe	Familienfeiern, Geburtstage, Hochzeiten, Firmenessen, Weihnachtsessen, Apéros, Tavolata und Flying Dinner
Restaurant	Bankett bis ca. 40-50 Personen, je nach Bestuhlung und Anlass
Palaver Weinbar	Steh-Apéro bis ca. 40 Personen, ideal für Wein-Apéros und ungezwungene Feiern
Terrasse	Bei schönem Wetter bis ca. 40 Personen
Preisrahmen	Apéro ab CHF 22 3-Gang-Menüs ab CHF 62 festliche Menüs ab CHF 86 Gala-Menüs ab CHF 118
Persönliche Beratung	Bitte vereinbaren Sie vorgängig einen Termin. So können wir uns genügend Zeit für Ihre Wünsche nehmen.

Alle Preise verstehen sich pro Person in Schweizer Franken und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Unsere Räume

Ob festlich eingedeckt, ungezwungen an der Bar oder sommerlich auf der Terrasse – wir wählen gemeinsam mit Ihnen die passende Raumlösung. Die definitive Tischordnung und Raumaufteilung stimmen wir auf Anlass, Ablauf und Gästezahl ab.

- Restaurant: persönlich, gemütlich und passend für gesetzte Essen.
- Palaver Weinbar: unsere begehbare Weinkarte – ideal für Apéro, Flying Dinner und Weinmomente.
- Terrasse: bei schönem Wetter eine stimmungsvolle Ergänzung.

Apéro & Flying Dinner

Unsere Apéro-Pauschalen eignen sich für den Empfang, den lockeren Ausklang oder als unkomplizierte Alternative zum klassischen Menü. Mengen und Auswahl passen wir gerne an Ihren Anlass an.

Apéro klein

CHF 22

Grissini | Flammkuchen Elsässer Art | vegetarischer Flammkuchen

Apéro Classico

CHF 38

Flammkuchen Elsässer Art | vegetarischer Flammkuchen | Grissini | Kartoffelplätzchen mit Dillcreme und Rauchlachs | Satay-Spiesse mit Erdnusssauce | Tomaten-Mozzarella-Spiessli | Hackbällchen mit rassischer Tomatensauce | Tomaten-Bruschetta mit Basilikumousse

Apéro Deluxe

CHF 58

Flammkuchen Elsässer Art | vegetarischer Flammkuchen | Grissini | Satay-Spiesse | Tomaten-Mozzarella-Spiessli | Hackbällchen | Tomaten-Bruschetta | Avocado-Bruschetta mit grünem Apfel | Garnelenspiess im Glas mit Maracuja-Currysauce | Thurgauer Rieslingcrèmesuppe | Mini Panna Cotta mit Erdbeercoulis | weisses Schokoladenespuma mit Karamellsauce

Ergänzungen zum Apéro

- Weinbegleitung aus unserer Palaver Weinbar nach Absprache
- Saisonale Häppchen, vegetarische und vegane Ergänzungen auf Wunsch
- Flying Dinner als individuelles Angebot ab 20 Personen

Menüvorschläge Frühling / Sommer

Frische Aromen, leichte Komponenten und regionale Akzente – ideal für Familienfeiern, Firmenessen und Sommeranlässe.

Menü 1

CHF 68

Bunter Blattsalat | verschiedene Blattsalate | gehobeltes Gemüse | Sprossenmix | Schalotten-Balsamico-Vinaigrette | geröstete Kerne
Saltimbocca vom Thurgauer Apfelschwein | Safranrisotto | buntes Saisongemüse | Portweinjus
Tiramisu Cake | Waldbeeren | geröstete Haselnüsse

Menü 2

CHF 76

Caesarsalat | zarte Mini-Pouletpiccata | knackiger Babylattich | Parmesandressing | Brioche-Croûtons | gerösteter Speck
Geschmortes Lammragout mit schwarzem Knoblauch | Zitronen-Couscous | Fenchel-Tomatengemüse | Koriander-Gremolata
Joghurt-Panna-Cotta | Blaubeerencoulis | Knusperstange «Baklava Style»

Menü 3

CHF 86

4-Gang-Menü

Cremige Apfelweinsuppe vom Thurgauer Apfel | bunt gefüllte Gemüse-Sommerrolle
Rübli-Quiche Tricolore | Mandelmousseline
Rosa gegartes Rinds-Entrecôte | Pfeffer-Cognacsauce | Kartoffelgratin | Ofengemüse
Erdbeer-Biskuitrolle | Vanille-Zabaione

Menüvorschläge Herbst / Winter

Wärmend, aromatisch und festlich – für gemütliche Bankette, Weihnachtsessen und besondere Abendanlässe.

Menü 4

CHF 62

Pastinaken-Weissweinsüppchen | Schnittlauchöl | gerösteter Rohschinken
24h gegarter Braten vom Landschwein | BBQ-Honigsauce | glasiertes Saisongemüse | Kräuterkartoffeln
Thurgauer Süssmostcrème | karamellisiertes Apfelragout | geröstete Mandeln

Menü 5

CHF 86

ab 10 Personen

Kleiner Nüsslisalat | French Dressing | gehacktes Ei | geröstete Speckwürfel | Sprossen
Ganzer Wildlachs aus der Salzkruste | Butterkartoffeln | grünes Gemüse | Zitronen-Hollandaise
Dessertvariation Giusis: Schoggiküchlein mit flüssigem Kern | Himbeer-Panna-Cotta | Vanilleglace | Zitrusfrüchte

Menü 6

CHF 94

4-Gang-Menü

Apfel-Rotkohlsüppchen | geröstete Mandeln | Thymian-Honig
Sorbet nach Wahl | Schaumwein
Duett vom Thurgauer Reh | Süsskartoffel-Nussbutter-Stampf | Wirsinggemüse-Praline | Wacholder-Gin-Jus
Grossmutter's Apfelkuchen | Mandelsplitter | Butterstreusel | Vanilleglace | geschlagener Rahm

Gala-Menüs

Für festliche Anlässe, Hochzeiten und exklusive Abende empfehlen wir unsere Gala-Menüs. Sie sind aufwändiger in Zubereitung und Service und werden nach persönlicher Absprache geplant.

Gala Menü 1

CHF 128

5-Gang-Menü

Hummer-Schaumsuppe «Bouillabaisse Style» | gebratener Wolfsbarsch | Wildlachs | Jakobsmuschel | Garnelen-Ravioli
Trüffel-Pasta | Tagliolini in getrüffelter Parmesansauce | pochiertes Wachtelei | gehobelter schwarzer Trüffel
Erfrischendes Minz-Granité «Lillet Vive»
Zart gebratenes Rindsfiletsteak mit Pancetta ummantelt | Morchel-Rahmjus | Kartoffel-Gnocchi | Artischocken in Pernodbutter glasiert
Pistazien-Tartufo | Vollmilch-Schoko-Pistaziensauce | Pistazien-Sponge-Cake | karamellisierte Pistazien

Gala Menü 2

CHF 118

5-Gang-Menü

Rinds-Tataki vom Hanging Tender Cut | süss-würzige Yakitori-Sauce | Zupfsalat
Vollmundiger Steinpilz-Tee | hausgebackenes Germgebäck | Pilz-Tatar
Yuzu-Zitronen-Granité «Gin Sour»
In Butter confiertes Steinbuttfilet | tomatisierte Krustentiersauce | Venere-Risotto | geflämmtter Lauch
Madagaskar-Vanille-Crème-brûlée «Pasteis de nata Art» | Vanillecrème | Karamellkruste | buttriger Blätterteig

Individuell kombinieren

Sie möchten Ihr Menü selbst zusammenstellen oder haben ein persönliches Lieblingsgericht? Sehr gerne beraten wir Sie und kochen – soweit möglich – nach Ihren Wünschen.

Vorspeisen

Gericht	Preis
Knackiger Blattsalat mit Nüssen und Kernen	CHF 10
Gemischter Salat angemachte Gemüsesalate Blattsalate	CHF 13
Bauernsalat Landrauschschinken Tomate rote Zwiebeln	CHF 14
Rucola-Salat Grana Padano Balsamico-Reduktion	CHF 13
Blattsalat Thurgauer Äpfel Kerne	CHF 12
Schweizer Rindstatar eingelegtes Gemüse Brioche-Toast	CHF 24
Räucherlachs Gurkenbett Honig-Senf-Dillsauce	CHF 22
Randen-Carpaccio Ziegenfrischkäse Frisée Baumnüsse	CHF 15

Suppen

Gericht	Preis
Sellerie-Apfelcrèmesuppe	CHF 9
Pastinaken-Weissweinsuppe Thurgauer Apfel	CHF 9
Gerstensuppe Rauchfleisch	CHF 12
Kartoffelcrèmesuppe Knoblauch-Croûtons	CHF 11
Tomaten-Crèmesuppe Gin-Haube	CHF 10
Mediterrane Gemüsesuppe	CHF 9

Hauptgänge

Fleisch

Gericht	Preis
Schweizer Rindsragout Wurzelgemüse Spätzli	CHF 34
Schweinsgeschnetzeltes Champignonrahmsauce Butternudeln Gemüse	CHF 28
Würziger Hackbraten Bratensauce Kartoffelstampf Saisongemüse	CHF 32
Geschmorter Kalbsschulterbraten Rosmarinjus Pfannenkartoffeln Gemüse	CHF 34
Rindsfiletwürfel-Stroganoff Spätzli Peperoni Cornichons Champignons	CHF 44
Rosa gebratenes Rindsfilet am Stück Portweinjus Kartoffelgratin Gemüsebouquet	CHF 52
Niedergegarter Kalbshohrücken Morcheljus Weissweinsrisotto Gemüse	CHF 56
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» Champignonrahmsauce Rösti Saisongemüse	CHF 46

Vegetarisch & vegan

Gericht	Preis
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi Spinat à la crème pochiertes Ei	CHF 32
Cremige Fregola Sarda Dörrtomaten Cipollotti Pecorino	CHF 31
Auberginen-Lasagne Gemüsesugo Parmesan Rucola Pinienkerne	CHF 32
Vegan: Blumenkohl «Root to leaf» Hummus gebraten gepickelt gebackene Blätter	CHF 32
Vegan: Pikantes Kartoffelcurry Tomatenchutney Papaya- Salat Erdnüsse	CHF 34

Desserts

Dessert	Preis
Baileys-Tiramisu Schokosauce	CHF 10
Dunkles Schokoladenmousse frische Früchte Rahm	CHF 14
Thurgauer Süssmostcrème Apfelconfit	CHF 10
Apfelküchlein Vanilleglace Rahm	CHF 13
Zwetschgen-Coupe Vanilleglace Zimt-Crumble Rahm	CHF 11
Fruchtsalat Eis nach Wahl Rahm	CHF 12
Dreierlei Sorbet Waldbeeren-Ragout	CHF 13
Heisse Luise Vanilleglace heisse Himbeeren	CHF 12
Mohn-Cheesecake Mandarinen-Wolke	CHF 12
Schokoladenbrownie Beerenragout Joghurtglace	CHF 12

Wein & Getränke

Unsere Palaver Weinbar ist unsere begehbare Weinkarte. Gerne empfehlen wir passende Weine zu Ihrem Menü und stellen auf Wunsch eine Weinbegleitung zusammen. Auch alkoholfreie Begleitungen und Apérogetränke planen wir gerne individuell.

- Getränke werden nach Verbrauch oder nach vorgängig vereinbartem Angebot verrechnet.
- Eigene Weine sind nach Absprache möglich. Das Zapfengeld beträgt CHF 40 pro 75-cl-Flasche.

Gut zu Wissen

Thema	Information
Preise	Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Bei einer allfälligen Mehrwertsteuererhöhung können die Preise entsprechend angepasst werden.
Menübesprechung	Für Bankette und Gruppen empfehlen wir eine vorgängige Besprechung. Menüvorschläge stellen wir gerne ab 10 Personen zusammen.
Teilnehmerzahl	Die definitive Teilnehmerzahl muss uns spätestens 10 Tage vor dem Anlass mitgeteilt werden. Erhöht sich die Personenzahl, wird die effektive Anzahl verrechnet.
Kurzfristige Absagen	Bei Abmeldungen innerhalb von 24 Stunden vor dem Anlass behalten wir uns vor, den Menüpreis gemäss bestätigter Personenzahl zu verrechnen.
Allergien	Bitte informieren Sie uns frühzeitig über Allergien, Unverträglichkeiten und Essgewohnheiten. Wir nehmen selbstverständlich Rücksicht darauf.
Torten	Sie dürfen gerne eine eigene Torte mitbringen. Für Geschirr, Serviceleistung und Abwasch verrechnen wir ein Tortengeld von CHF 4 pro Person.
Zapfenwein	Für mitgebrachte Weine verrechnen wir CHF 40 pro 75-cl-Flasche. Dies beinhaltet passende Gläser, Serviceleistung, Abwasch und Entsorgung des Leergutes.

Verlängerung / Feiern nach Mitternacht

Die reguläre Bewirtung endet um Mitternacht; die letzte Bestellrunde ist um 23.30 Uhr. Eine Verlängerung ist nur nach vorgängiger Absprache möglich.

Falls für Ihren Anlass eine behördliche Bewilligung beziehungsweise Freinacht erforderlich ist, klären wir dies gerne für Sie ab und organisieren die nötigen Schritte in Absprache mit Ihnen.

- Organisation / Abklärung Verlängerung oder Freinacht: CHF 50
- Betriebs- und Personalkosten ab 00.00 Uhr: CHF 250 pro angebrochene Stunde
- Allfällige externe Bewilligungsgebühren werden zusätzlich weiterverrechnet.

Anfahrt & praktische Informationen

Thema	Information
Lage	Giusis Amriswil liegt zentral am Rennweg 6 in Amriswil und ist sowohl mit dem Auto als auch mit dem öffentlichen Verkehr gut erreichbar. Der Bahnhof Amriswil ist nur wenige Gehminuten entfernt.
Parkplätze	Kostenlose Parkplätze stehen in der Nähe zur Verfügung.
Barrierefreiheit	Der Restaurantbereich ist rollstuhlgängig zugänglich. Bitte beachten Sie, dass der Sanitärbereich nur über eine Treppe erreichbar ist.
Hunde	Wohlerzogene Hunde sind im Giusis Amriswil herzlich willkommen.
Rauchen	Alle öffentlichen Innenbereiche sind Nichtraucherzonen. Auf der Terrasse ist Rauchen erlaubt.
Öffnungszeiten	Di-Fr 11-14 Uhr und 18-23 Uhr Sa 18-23 Uhr. Auf Anfrage öffnen wir auch ausserhalb der regulären Öffnungszeiten.

Ihre Anfrage

Damit wir Ihnen ein passendes Angebot erstellen können, freuen wir uns über folgende Angaben: Datum, Uhrzeit, Anlass, ungefähre Gästezahl, gewünschte Angebotsform, besondere Wünsche sowie Allergien oder Essgewohnheiten.

Giusis Restaurant & Palaver Weinbar
Rennweg 6, 8580 Amriswil
071 412 70 70
info@giusisamriswil.ch
www.giusisamriswil.ch

Wir freuen uns darauf, Ihren Anlass gemeinsam mit Ihnen zu gestalten.