Wochenempfehlungen

10.11. – 13.11.2026

Inklusive Suppe oder Salat

Kleiner bunter Menüsalat mit saisonalen Blattsalaten und täglich wechselndem Dressing aus unserer Küche.

oder Orientalische Kichererbsensuppe mit Rosinen, orientalischen Gewürzen und milder Schärfe.

Vegi

Butternut-Kürbisrisotto 22

Cremiges Risotto mit sautiertem Butternut-Kürbis, knusprigem Rucola und Parmesanhobeln.

Fleisch

Geschmorter Schweinshalsbraten 25

Zart geschmortener Schweinshals an vollmundigem Rotweinjus mit Selleriecrème und Randengemüse mit Äpfeln.

Cordon bleu vom Schweizer Landschwein 36

Im Pankomantel knusprig gebacken, gefüllt mit Vorderschinken und Scharfem Maxx, dazu hausgemachte Kartoffelecken.

Fisch

Reichhaltiger Fischeintopf 28

Loup de Mer, Dorade und Oktopus im Gemüse-Kartoffel-Sud mit frischen Kräutern und einem Hauch Pernod.

Für Fragen zu Allergien und Intoleranzen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.

Tagesangebote & Burger

Tagesangebote

Vegetarische Tajine mit Rosinen 29

Gedünstetes Gemüse und Rosinen an aromatischer Sauce aus fermentierten Salzzitronen, dazu Safran-Couscous und Koriander-Joghurt – im marokkanischen Tontopf serviert.

Riesencrevetten-Tajine 39

Scharf angebratene Riesencrevetten an aromatischer Sauce aus fermentierten Salzzitronen, mit Safran-Couscous, sautiertem Gemüse und Koriander – im marokkanischen Tontopf serviert.

Burger (ohne Vorspeise)

Crispy-Chicken-Burger 25

Knusprig gebackene Pouletbruststreifen im Pankomantel mit zarten Paprikafilets, knackigem Salat und süss-scharfer Sauce, dazu Pommes frites.

Für Fragen zu Allergien und Intoleranzen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.

Desserts

Unser Saison-Hit: Kürbis-Cheesecake-Cookie 14

Ofenfrischer Kürbiskeks mit Cheesecake-Füllung, Vanilleglace und steirischem Kürbiskernöl.

Herbstliches Birnen-Tiramisu 14

Hausgemachter Kaffee-Biskuit mit Mascarpone und Birnencrème, dazu Schoggiflocken und Pistazienglace.

Giusis Tartufo 15

Hausgemachtes Tartufo aus weisser Schokolade und Pistazie mit Limetten-Spongecake und gesalzenem Thymianhonig.

Mini-Dessert des Küchenchefs 8

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

Für Fragen zu Allergien und Intoleranzen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.

Desserts & Glace

Affogato al Caffè 9

Vanille-Rahmglace, übergossen mit einem frisch gebrühten Espresso.

Mini Dänemark 11

Vanille-Rahmglace mit Schokoladensauce und Rahm.

Coupe Schoggi Cookies klein 11 | gross 13

Schoggi- und Vanille-Rahmglace mit hausgemachten Schoggi-Cookies, weisser Schoggisauce und Rahm.

Angelico 13

Schoggiglace und Buttercrumble mit Frangelico (Haselnusslikör), serviert mit Meringue-Flügel.

Glace & Sorbet

Unsere Glace von Tomela pro Kugel 5

Rahmglace: Vanille | Café | Zimt | Schokolade | Baumnuss | Pistazie | Erdbeere

Sorbet: Zitrone | Zwetschge | Apfel | Himbeere

Extra Rahm 3

Für Fragen zu Allergien und Intoleranzen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.

Feiern im Giusis

Sie planen eine Familienfeier, Hochzeit, Geburtstagsparty oder ein Weihnachtsessen? Bei uns sind Sie genau richtig! Vom Gala-Dîner über Tavolata und Flying Dinner bis zum Getränke-Apéro gestalten wir Ihren Anlass individuell nach Ihren Wünschen und Ihrem Budget. Für besondere Anlässe öffnen wir unsere Räumlichkeiten gerne auch an einem Ruhetag.

Steh-Apéro | Flying Dinner	bis 100 Personen
Tafel-Service	bis 45 Personen

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage und einen gelungenen Anlass.

Giusi und Team

071 412 70 70

info@giusisamriswil.ch

WIR-Zahlung

Im regulären Restaurantbetrieb akzeptieren wir bis zu 100 % WIR. Bei Gruppen- und Firmenanlässen ab 10 Personen akzeptieren wir 50 % WIR bis maximal CHF 1’000 pro Anlass.

Lebensmitteldeklaration

Herkunft unserer Produkte

Kabeljau	FAO-Fanggebiet gemäss Lieferantendeklaration
Forelle	Schweiz
Zander	Estland
Loup de Mer, Dorade, Oktopus	gemäss tagesaktueller Lieferantendeklaration
Riesencrevetten	gemäss tagesaktueller Lieferantendeklaration
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz | Argentinien | Australien
Brot	Schweiz

Unsere Partner

Regionalität liegt uns am Herzen.

Mühle Entenschiess | Neunforn (TG)	Mehl und Getreide für unser Brot
Bianchi | Zürich	Fisch und Meeresfrüchte
Braun Früchte & Gemüse AG | Bronschhofen	Früchte und Gemüse
Luca Metzgerei | Romanshorn	Ostschweizer Fleisch
Tomela Glace | Langrickenbach	Thurgauer Glace
Metzgerei Näf | Wil	Regionales Fleisch
Transgourmet Schweiz	Verschiedene Lebensmittel
Comestibles Zellweger AG | Staad	Fisch- und Fleischspezialitäten
Käserei Studer AG | Hefenhofen	Scharfer Maxx

Für Fragen zu Allergien und Intoleranzen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.