

Wochenempfehlung

(Inklusive Suppe oder Salat)

VORSPEISEN

Kleiner bunter Menüsalat

Saisonale Blattsalate mit täglich wechselndem Dressing aus unserer Küche

oder

leichte Gemüsesuppe

mit Gartenkräutern

VEGETARISCH

Vegi Burger 22

Saftiges Gemüse-Erbseprotein Patty mit Mozzarella, getoppt von einer Schalotten-Mayo, in buttrigen Randebun, dazu Pommers Frites

FLEISCH

Marinierter Pouletspiess in Erdnuss Sauce 25

Gebratener Pouletspiess mit asiatischen Aromen, mit cremiger Erdnuss Sauce dazu Zitronig duftender Reis und grünes Gemüse

Cordon Bleu vom Schweizer Landschwein 36

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

Fisch

Mediterraner Fischeintopf 28

Verschiedene Fischfilets angebraten, aufgegossen mit tomatisiertem Fischfond und mediterranem Gemüse, dazu reichen wir geröstetes Baguette.

Fitnesssteller

Fitnesssteller mit Zanderknusperli 32

Verschiedene marinierte Gemüsesalate, knackige Sommer-Blattsalate, knusprige Zanderknusperli und Sauce Tartar mit frischen Kräutern

Fitnesssteller mit Burrata 28

Verschiedene marinierte Gemüsesalate, knackige Sommer-Blattsalate und marinierte Kuhmilch-Burrata

DESSERTS, EVENTS & INFORMATIONEN

DESSERT

UNSER SAISON-HIT – Giusis Coupe Romanoff 11 | 14

Cremige Kokosglace mit frischen Erdbeeren vom Sunnehof in Steinebrunn.

Schwarzwälder Kirsch dekonstruiert 14

Feiner Schokobiskuit mit luftiger Rahmcreme und Kirschwasser, serviert mit knusprigem Schoko-Tuile-Gebäck und frisch geriebener dunkler Schokolade vom Block

Erfrischender Eiskaffee 9

Kaffee-Crushed-Ice, aufgegossen mit fein aromatisierter Milch

Mini-Dessert des Küchenchefs 8

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

Sommerliche Sorbet-Degustation 12

Brombeer-, Aprikosen- und Guadeloupe-Melonensorbet, filigran arrangiert und serviert mit korrespondierenden Früchten und Saison-Kräuter

Affogato al Caffè 9

Vanille-Rahmglace, übergossen mit einem frisch gebrühten Espresso

Mini Dänemark 11

Vanille-Rahmglace mit Schokoladensauce und Rahm

Coupe Baileys 11 | 13

Café-Rahmglace mit Baileys und Rahm

Coupe Colonel 11 | 13

Zitronensorbet mit Vodka

GLACE & SORBET

Unsere Glace von Tomela — pro Kugel 4.50

Rahmglace: Vanille | Café | Aprikose | Joghurt | Schokolade | Kokos | Zitrone

Sorbet: Hochstamm-Süssmost | Brombeere | Erdbeere | Guadeloupe Melone

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!

Vom Gala-Dîner über Tavolata, Flying Dinner und Fondue-Plausch bis zum Getränke-Apéro – wir stellen für Sie ein individuelles Angebot nach Ihren Bedürfnissen und Ihrem Budget zusammen. Je nach Anlass öffnen wir unsere Räumlichkeiten auch gerne 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.

LEBENSMITTELDEKLARATION

Herkunft unserer Produkte

Fische & Krustentiere — nach Marktlage

Schweinefleisch — Schweiz

Rindfleisch — Schweiz | Argentinien | Australien

Poulet — Schweiz

UNSERE PARTNER

Regionalität liegt uns am Herzen

Mühle Entenschliess | Neunforn (TG)

Bianchi | Zürich

Braun Früchte & Gemüse AG | Bronschhofen

Luca Metzgerei | Romanshorn

Tomelaglace | Langrickenbach

Metzgerei Näf | Wil

Transgourmet Schweiz

Comestibles Zellweger AG | Staad

Käserei Studer AG | Hefenhofen

Mehl und Getreidekorn für unser Brot

Fisch und Meeresfrüchte

Gemüse

Ostschweizer Fleisch

Thurgauer Glace

Regionales Fleisch

Verschiedene Lebensmittel

Fisch & Fleischspezialitäten

Scharfer Maxx