


# 2-Gang-Mittagsmenü

## **Wochenhit CHF 24**

Menü-Salat

\*\*\*

„G`hackets mit Hörnli“

Rindfleischsauce | Apfelmus | Gruyère  | Gartengrün

## **Vorspeisen je 5**

Kleiner Blattsalat | Zweifarbige Rübli | Randen | Balsamico- Kräuterdressing

oder

Kartoffel-Gemüsesuppe | Gartengrün

## **Fleisch 23**



Gebratene Schweizer Pouletbrust im Rohschinkenmantel 

Basmati- Duftreis | Ofengemüse | Kräuterjus

## **Fisch 21**

Gebratenes Filet vom Seesaibling

Wirsinggemüse | Kräuterkartoffeln | Curry-Limettensauce

## **Vegi 19**




„Penne Gorgonzola“

Leichte Gorgonzolasauce | Spinat | Dörrtomaten | Gehobelter Parmesan

Geröstete Baumnüsse

Unsere Steak-Karte finden Sie auf der nächsten Seite

## Business

-  **LUMA | Rosa gebratene Lammchops** 34  
Das aus den grünen Nord- und Südünseln Neuseelands stammende Lamm wächst in artgerechter Haltung auf. Ein absolutes Highlight auf dem Grill.
-  **Rosa gegartes Entrecôte (200g)** 30  
Ein zartes leicht durchwachsenes Stück vom Rücken des argentinischen Black Angus Beef. Jeder Bissen ein Genuss.
-  **Sous vide gegartes Rindsfilet (200g)** 43  
Ein argentinisches Black Angus Beef ist die erste Wahl, wenn es um Qualität geht. Geschmacklich immer ein Volltreffer.

Die liebevolle Zubereitung dauert 20 Min. – Auf Vorbestellung verkürzt sich die Wartezeit natürlich

## Beilagen zur Auswahl

Ofengemüse | Kräuterkartoffeln | Schweizer Pommes Frites | Weissweinisotto 6

## Wählen Sie Ihre Sauce (im Preis inklusive)

Thymianjus | Café de Paris Butter | Pfefferrahmsauce

## Dessert

Hausgemachtes Schokoküchlein mit flüssigem Kern | Orangensalat  
Schweizer Joghurtglace 14

## Unsere Coupe`s

Coupe Baileys 8  
Café- Rahmglace mit Baileys und Rahm

Beerentraum 8  
Joghurt- Rahmglace mit Beerenkompott und Rahm

Affogato al caffè 8  
Vanille- Rahmglace übergossen mit einem Espresso

Mini Vacherin 8  
Vacherin- Rahmglace mit Meringues und Rahm

Coupe Calvados 8  
Hochstamm- Süssmostsorbet mit Calvados

Mini Danmark 8  
Vanille- Rahmglace mit Schokoladensauce und Rahm

**Unsere einzelnen Sorten** pro Kugel 4

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

Sorbet: Hochstamm Süssmost | Zitrone

Extra-Rahm 2

## Lebensmitteldeklaration

Fische, Krustentiere	nach Marktlage
Wild	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz / Argentinien
Poulet	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Brot	Schweiz

---

## Unsere Partner

Kundelfingerhof   Schlatt 	Fisch
Bianchi   Zürich	Fisch und Meeresfrüchte
Caviezel Giovanettoni AG   Arbon 	Gemüse
Blatter Metzgerei AG   Mettlen	Thurgauer Fleisch
Metzgerei Hälg   Egnach 	Thurgauer Fleisch
LUMA Delikatessen   Neuhausen am Rheinflall	Fleischdelikatessen
Ensoy   Amriswil	Tofu
Käserei Studer AG   Hefenhofen 	Käse
Emmi Schweiz	Schweizer Glace
Ammann Hofladen   Sommeri	Rüepli und vieles mehr

## 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 Ihr Fest und sind mit Herzblut dabei.

Claudia, Sven, Steffi und Angelika

Unsere Kontaktdaten: [info@giusisamriswil.ch](mailto:info@giusisamriswil.ch) oder 071 412 70 70