

2-Gang-Mittagsmenü

 **Wochenhit CHF 18**

„G`hackets mit Hörnli“

Rindfleischsauce | Reibekäse | Apfelmus | Röstzwiebeln

Vorspeisen

je 6

„Fruchtiger Couscous- Salat“

Verschiedene Blattsalate | Mariniertes Gemüse | Fetakäse | Preiselbeer Dressing

oder

Bärlauch-Gemüsesuppe | Gartengrün

Fleisch

23



48 Stunden gegarter Kalbsbraten aus der Dunkelbiermarinade

Kräuterkartoffeln | Ofengemüse | Senfsauce

Fisch

26

Duett von Edelfischen | Cremige Gemüse -Fregola Sarda

Marinierter Rucola | Safran- Zitronensauce

Vegi

24

„Tagliolini primavera“

Hausgemachte Tagliolini | Dörrotomaten | Diepoldsauer Spargel

Leichte Rahmsauce | Gehobelter Grana Padano

Unsere Steak-Karte finden Sie auf der nächsten Seite

Business (inkl. einer Beilage nach Wahl)

Schweins-Cordon bleu im Pankomantel | gefüllt mit «Scharfen Maxx» der Käserei Studer in Hefenhofen | Hinterschinken

Das Fleisch für unser Cordon bleu kommt von der Culinarium zertifizierten Metzgerei Hälg in Egnach, die durch eigene Schlachtung nachhaltig & mit höchster Qualität arbeiten. Der «Scharfe Maxx» überzeugt durch seinen milden, leicht würzigen Geschmack auf ganzer Linie.

Für den grossen Hunger (220g mit Füllung)	33
Für den kleinen Hunger (180g mit Füllung)	29

 Rosa gebratene Medaillons vom Lammrücken (200g)	40
--	----

Das aus den grünen Nord- und Südsüdinseln Neuseelands stammende Lamm wächst in artgerechter Haltung auf. Ein absolutes Highlight auf dem Grill.

 Rosa gegartes Entrecôte (200g)	39
---	----

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

(Jede weitere Beilage 5,-Chf)

Saisongemüse | Kräuterkartoffeln | Steak Pommes | Basmati-Duftreis

Wählen Sie Ihre Sauce (im Preis inklusive)

Thymianjus | Café de Paris Butter | Pfefferrahmsauce

Dessert

Hausgemachtes Rhabarber- Tiramisu | Schweizer Himbeersorbet | Gartenminze 12

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 | Himbeer

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 Hälgi Egnach 	Thurgauer Fleisch
LUMA Delikatessen Neuhausen am Rheinfall	Fleischdelikatessen
Ensoy Amriswil	Tofu
Käserei Studer AG Hefenhofen 	Käse
Emmi Schweiz	Schweizer Glace
Chocolatier Wellauer	Amriswiler Glace
Ammann Hofladen Sommeri	Rüeblli 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 Ihre Anfrage und einen gelungenen Anlass.

Giusi und Team

Unsere Kontaktdaten: info@giusisamriswil.ch oder 071 412 70 70