

„Kochen ist eine Kunst,
Geniessen ist ein Glück,
Zusammensein ein Geschenk!“

In diesem Sinne: Geniessen Sie den Moment! Schön, sind Sie bei uns!

Fragen, Informationen zu Allergien und/oder Intoleranzen teilen Sie uns bitte mit.

Die mit  gekennzeichneten Gerichte, können auf Wunsch glutenfrei serviert werden.



Wir unterstützen die Grundsätze des Trägervereins CULINARIUM und arbeiten deshalb soweit wie möglich mit einheimischen Spezialitäten und Produkten aus der Region.

Lassen Sie sich überraschen!

Unser Geheimtipp:




Unser Küchenchef Sven Scholz stellt für Sie ein exklusives Menü zusammen. Wir nehmen gerne Rücksicht auf allfällige Allergien und Intoleranzen.

3-Gang Menü Surprise		64
mit Weinbegleitung	+	31
4-Gang Menü Surprise		78
mit Weinbegleitung	+	42

Anstelle der Weinbegleitung kann auch eine alkoholfreie Alternative serviert werden.

A la carte

Vorspeisen

 Bunter Frühlingsalat Mariniertes Saisongemüse Kräuter-French Dressing Gehacktes Ei vom Hof	9
+ Marinierten Spargel	3
„Fruchtiger Couscous- Salat“ Verschiedene Blattsalate Mariniertes Gemüse Fetakäse Honig-Senf Dressing	9
 Crèmesuppe vom Diepoldsauer Spargel Rauchlachsstreifen Unseren Spargel beziehen wir vom Schmitterhof in Diepoldsau. Regional & geschmacklich ein Genuss.	11
 Tatar vom Schweizer Rind Burratina Kapern Eingelegte Radieschen Briochetoast	17

Aus dem Wasser



Gebratenes Saiblingsfilet trifft sautierte Mittelmeerdorade 32
Basmati-Duftreis | Safran- Zitronensauce | Gartengrün

Unser Saiblingsfilet kommt vom Kundelfinger Hof in Schlatt, dieser gilt mit über 100 Jahren zu einer der ältesten Fischzuchten der Schweiz. Das Wasser aus den nahen Quellen des Rheinfalls geben den Fischen einen einzigartigen Geschmack und lässt sie zu wahren Delikatessen werden.

Fleischlos

Hausgemachte Tagliolini | Dörrtomaten | Diepoldsauer Spargel 28
Leichte Rahmsauce | Gehobelter Grana Padano

Sie wünschen eine vegetarische Alternative? So fragen Sie unser Team danach, unser Küchenchef wird für Sie bestimmt etwas zaubern.

Klassiker

48 Stunden gegarter Kalbsbraten aus der Dunkelbierrmarinade 27
Kräuterkartoffeln | Ofengemüse | Senfsauce





„Asiapfanne“ 29
Gebratene Märwiler Pouletbruststreifen | Asia-Gemüse
Basmati- Duftreis | Sweet-Chilisauce

Fleisch (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

-  Spiess vom Schweizer **Schweinefilet** (190g) 33
Das saftige Filet des Schweizer Schweins, hebt sich geschmacklich deutlich von herkömmlichen Schweinefilets ab. Ein Genuss auf höchstem Niveau.
-  Rosa gebratene Medaillons vom **Lammrücken** (200g) 40
Das aus den grünen Nord- und Südinselfn Neuseelands stammende Lamm wächst in artgerechter Haltung und weitläufigen, naturnahen Weiden auf. Ein Geschmackserlebnis auf dem Teller.
-  Rosa gegartes **Entrecôte** (200g) 39
Ein zartes, leicht durchwachsendes Stück vom Rücken des Black Angus Beef. Jeder Bissen ein Genuss.
-  Sous vide gegartes **Rindsfilet** (200g) 47
Ein Rio Black Angus Beef ist die erste Wahl, wenn es um Qualität geht. Geschmacklich immer ein Volltreffer.

Beilagen zur Auswahl (eine inklusive, jede weitere Beilage CHF 5.-)

Saisongemüse | Kräuterkartoffeln | Steak Pommes | Basmati-Duftreis

Wählen Sie Ihre Sauce (im Preis inklusive)

Thymianjus | Café de Paris Butter | Pfefferrahmsauce

Für unsere kleinen Gäste

für Kinder bis 12 Jahre

Sven's kleiner Vitaminsalat	5
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse	12
Poulet-Nuggets mit Pommes frites und Gemüse	11
Butternüdeli oder Nüdeli mit Sugo	10
Portion Pommes frites	6
Pizza Margherita	22
Pizza mit Rohschinken	26

Unsere Pizza hat einen Durchmesser von 28cm und ist mit einem 24h gegärten Teig zubereitet.

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
Lamm	Neuseeland
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 Rheinfall	Fleischdelikatessen
Ensoy Amriswil	Tofu
Käserei Studer AG Hefenhofen 	Käse
Emmi Schweiz	Schweizer Glace
Chocolatier Wellauer	Amriswiler 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

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