

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

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

Ihr Giusis-Team

deshalb








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



Wochenhit CHF 17

Hausgemachter **Hackfleisch-Schinken-Käse Strudel**
Kleiner gemischter Salat | Klassisches Frechdressing | Gartengrün

Vorspeisen

 Kleiner Menüsalat	6
 Sommerlicher Blattsalat Balsamico-Kräuter-Dressing Geröstete Kerne	11
 Caesarsalat Knackiger Babylattich Parmesandressing Knoblauchcroûtons	12
 Mediterrane Gemüsekaltschale Basilikum	6 11
 Thunfischtatar Kleines Salatbouquet Wasabicrème Honig-Senfdressing Limette	17 34

Fleisch

-  Sous vide gegartes **Schweins-Kotelette** (270g mit Knochen) 34
Pommes frites | Pfannengemüse | Cognacrahmsauce
Das saftige Fleisch des Schweizer Landschweins, kurz am Knochen gereift. Ein Genuss auf höchstem Niveau.
-  Rosa gegartes **Entrecôte** (200g) 39
Pommes frites | Glasiertes Saisongemüse | Thymianjus
Ein zartes, leicht durchwachsenes Stück vom Rücken des Black Angus Beef. Jeder Bissen ein Genuss.
- Hausgemachter **Hackbraten** | Cognacrahmsauce 29
Ofenkartoffeln | glasiertes Gemüse
- Schweins-Cordon bleu** (220g mit Füllung) 34
im Pankomantel | gefüllt mit «Scharfen Maxx»
Hinterschinken | kleines Gemüse | Pommes frites
Das Fleisch für unser Cordon bleu kommt von der Culinarium zertifizierten Metzgerei Hälgi in Egnach, die durch eigene Schlachtung nachhaltig & mit höchster Qualität arbeiten.
Der «Scharfe Maxx» überzeugt durch seinen milden, leicht würzigen Geschmack auf ganzer Linie.
- Sven`s **Sommer Burger** 28
Saftiges Rindshackfleisch gratiniert mit Büffelmozzarella | Chili-Maisbrötli
Knackiger Salat | Tomaten-Mayonnaise | Schweizer Kartoffelwedges

Sie wünschen eine alternative Stärkebeilage? So fragen Sie unser Team danach, unser Küchenchef wird für Sie etwas zaubern.

Aus dem Wasser

Sautierter **Mittelmeer-Wolfsbarsch** trifft gebratenes **Filet vom Frøya-Lachs** 28
Zucchini-Tomatengemüse | Cremige Fregola Sarda

Frøya ist eine kleine Insel in Norwegen, die für Lachs in höchster Qualität bekannt ist. Die Lachse, die dem Golfstrom nach Frøya folgen, sind bestens genährt und sind ein wahrer Leckerbissen.

Fleischlos

Cremige **Fregola Sarda** | sautiertes Zucchini-Tomatengemüse | Burrata 25
Eingelegte Cranberries | marinierter Rucola | Parmesan

Veganes **Gemüsecurry** | Gebratener Muolener Tofu 27

Unser hausgemachtes Curry kann pikant und/oder leicht scharf sein.

Fitnesssteller

Verschiedene Blattsalate | angemachte Salate | Balsamico-Kräuter-Dressing serviert mit

Sous vide gegartem **Schweins-Kotelette** (270g mit Knochen) 34

Rosa gegartem **Entrecôte** (200g) 39

Schweins-**Cordon bleu** (220g) 33

Svens **Sommer Burger** 28

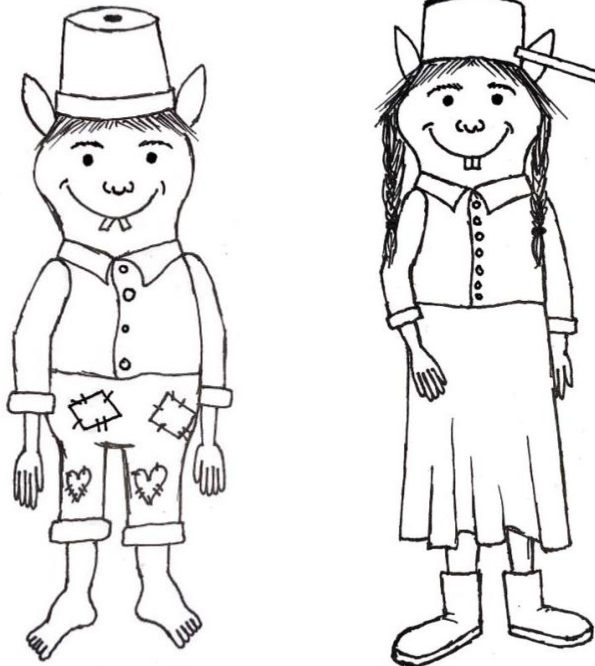
goldgelb gebackenen **Egliknusperli** 29

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

Marinierte Beeren vom Sunnehof		12
Schweizer Himbeer-& Zitronensorbet Gartenminze		
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 Dänemark		8
Vanille- Rahmglace mit Schokoladensauce und Rahm		
Coupe Colonel		8
Zitronensorbet mit Vodka		
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
Metzgerei Hälg Egnach 	Thurgauer Fleisch
Comestibles Zellweger AG Staad	Fisch & Fleischspezialitäten
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

