

Herzlich Willkommen, wenn es heisst:

„Giusis meets Australia“

Vom 03. bis 14. September 2024

übernimmt **Ivo Held** das Küchenzepter im Giusis.



Jung – Frech – und voller Leidenschaft für die Küche!

Vorspeisen

Bunter Blattsalat Mariniertes Saisongemüse Balsamico- Kräuterdressing	9/12
Gekühlte Erbsen-Joghurtsuppe Gartenminze	9/11
Australian Outback. Salatbowl Mesclunssalat Quinoa Gartengurken Orange Rheintaler Randen geröstete Macadamianüsse	13
„ Raumlachs-Pikelets “ Kräuter-Pancakes Sauerrahm geräucherter Premium Lachs eingelegte Radieschen marinierter Rucola Honig-Senf-Dressing	16

Fitnesssteller

Verschiedene Blattsalate angemachte Salate Balsamico-Kräuter-Dressing serviert mit	
Goldgelb gebackenen Egliknusperli Sauce Tartare	29
Rosa gegartem Entrecôte (200g)	39
Schweins- Cordon bleu (220g)	34
Rosa gebratene Lammchop`s (200g) aus der Kräuter-Knoblauchmarinade	44

Aus dem Wasser

Auf der Haut gebratenes **Barramundi Filet** 32
Gartenkräuter-Humus | Sautiertes Antipasti Gemüse | Zitronenöl

Der Barramundi ist ein Raubfisch aus der Familie der Riesenbarsche und kommt vorwiegend in den tropischen Gewässern Australiens vor. Dort gilt er als sehr beliebter Speisefisch.

Fleischlos

Vegetarischer **Grillteller „Down under“** 28
Gebrilltes Gartengemüse | Spiess vom Muolener Tofu | Fruchtiger Couscous-Melonensalat
Papaya-Avocado Salsa

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

Fleisch

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.

Hausgemachter **Hackbraten** 29
Kräuterkartoffeln | Pfannengemüse | Cognacrahmsauce

Rosa gegartes **Entrecôte** (200g) 39
Lauwarmer Couscous- Gemüsesalat | Kräuterbutter

Rosa gebratene **Lammchop`s** (200g) aus der Kräuter-Knoblauchmarinade 44
Gartenkräuterrisotto | Antipastigemüse | Thymianjus

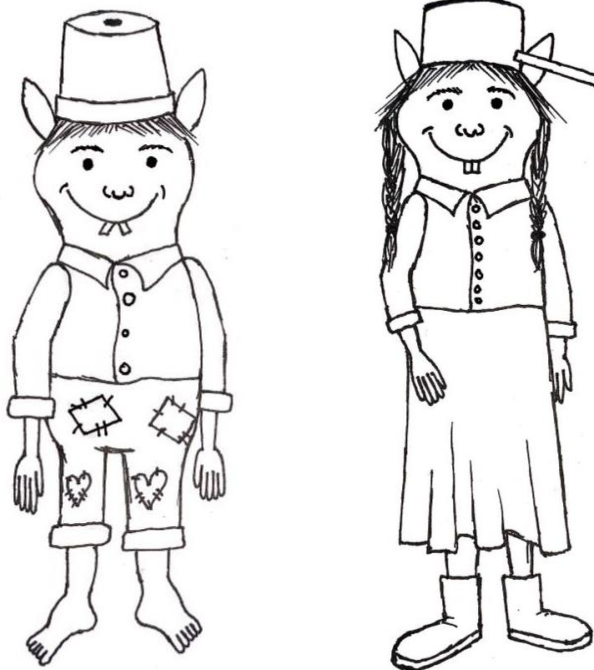
Das Lamm aus den unberührten Gebieten Australiens, wächst in artgerechter Haltung und weitläufigen, naturnahen Weiden auf. Ein Geschmackserlebnis auf dem Teller.

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

Hausgemachte Pavlova Marinierte Sunnehofbeeren	12	
Coupe Baileys Café- Rahmglace mit Baileys und Rahm	8	
Beerentraum Joghurt- Rahmglace mit Beerenkompott und Rahm	8	
Affogato al caffè Vanille-Rahmglace übergossen mit einem Espresso	8	
Mini Vacherin Vacherin- Rahmglace mit Meringues und Rahm	8	
Coupe Calvados Hochstamm-Süssmostsorbet mit Calvados	8	
Mini Dänemark Vanille- Rahmglace mit Schokoladensauce und Rahm	8	
Coupe Colonel Zitronensorbet mit Vodka	8	
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	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 Ihre Anfrage und einen gelungenen Anlass.

Giusi und Team

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

