

Wochenempfehlung des Küchenchefs

Wochenhit CHF 19

Hausgemachte **Käsewähe**

Kleiner gemischter Salat | Kräuter French Dressing | Gartengrün

Vorspeisen

Kleiner **Menüsalat** 7

oder

Cremèsuppe vom Hokkaidokürbis | Apfel Chutney 8
Steirisches Kernöl

Fleisch

Hausgemachter **Hackbraten** | Cognacrahmsauce 29
Spätzle-Gemüsepfanne | Gartenkräuter

Vegi

Hausgemachte **Ricotta-Spinatravioli** | Sautierte Eierschwämmli 27
Dörrtomaten | Leichte Safransauce | Gehobelter Parmesan

Fisch

Variation von **Edelfischen** 26
Ratatouille Gemüse | Hausgemachte Gartenkräutergnocchi
Marinierter Babyspinat


Eine kleine kreative Zusammenstellung von leckeren Fischen.

Wochenhit CHF 19

Hausgemachte **Käsewähe**
Kleiner gemischter Salat | Kräuter French Dressing | Gartengrün

Vorspeisen

-  Kleiner **Menüsalat** 7
-  Sven`s **Spätsommersalat** 12
Verschiedene Blattsalate | Eingelegter Hokkaidokürbis | Feta
Preiselbeerdressing | Kerne
- Cremèsuppe vom Hokkaidokürbis** | Apfel Chutney 8 | 12
Steirisches Kernöl
-  Schweizer **Rindstatar** | BBQ-Marinade | Zitronencreme 17 | 34
Kleines Salatbouquet | Kapern | Briochetoast
-  Thurgauer **Reh-Carpaccio** | Knackiger Rucola 18
Geröstete Macadamianüsse | Chimichurrisauce | Parmesan
Das Thurgauer Wild beziehen wir von Thomas Hohl, unser Jäger des Vertrauens
-   Hausgemachter **Randenhummus** | Orientalische Falafel 12
Marinierte Gartengurken | Cashew Joghurt | Gartenminze
Vegan und einfach köstlich

Gerichte mit dem  -Zeichen, können glutenfrei zubereitet werden.
Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter im Voraus darüber.


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.
- Thurgauer **Wildpfeffer** 36
Apfel-Rotkohl | Hausgemachte Spätzli | Glasierte Bischofszeller Marroni
Das Thurgauer Wild beziehen wir von Thomas Hohl, unser Jäger des Vertrauens
- 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 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.
- Hausgemachter **Hackbraten** | Cognacrahmsauce 29
Spätzle-Gemüsepfanne | Gartenkräuter

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


Gerichte mit dem ☞-Zeichen, können glutenfrei zubereitet werden.
Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter im Voraus darüber.

Aus dem Wasser

-  Variation von **Edelfischen** 26
Ratatouille Gemüse | Hausgemachte Gartenkräutergnocchi
Marinierter Babyspinat
Eine kleine kreative Zusammenstellung von leckeren Fischen.

Fleischlos

- Vegetarischer **Genuss-Burger** 26
Saftig gebratener Gemüse Patty | Chili- Maisbrot | BBQ-Sauce
Tomaten | Mozzarella | Rucola | Knusprige Kartoffelwedges
- Hausgemachte **Ricotta-Spinatravioli** | Sautierte Eierschwämmli 27
Dörrotomaten | Leichte Safransauce | Gehobelter Parmesan

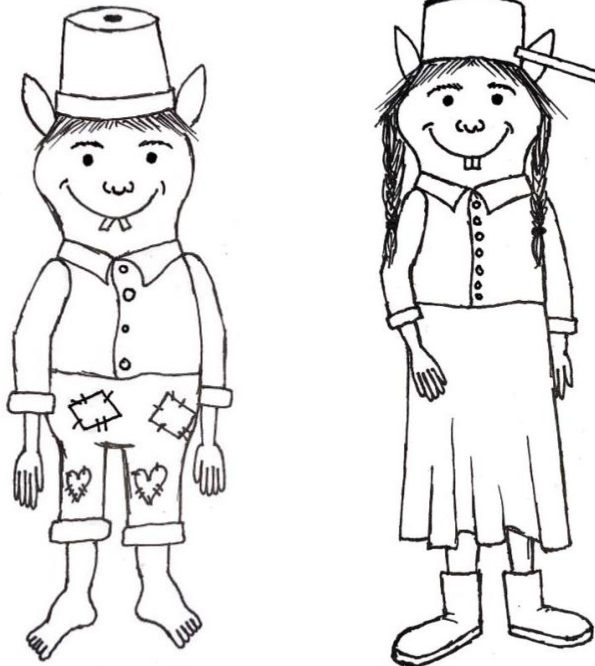
Gerichte mit dem  -Zeichen, können glutenfrei zubereitet werden.
Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter im Voraus darüber.

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 Tiramisu im Glas Thurgauer Apfelkompott Kakao	12	
Weisses Schokoladenespuma Marinierte Beeren vom Sunnehof Gartenminze	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	Rüebli und vieles mehr
Sunnehof Steinebrunn	Frische Beeren

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

