


**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


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



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

# Vorspeisen

 Sven`s <b>Nüsslisalat</b>	12   15
Gehacktes Ei vom Hof   Klassisches Frenchdressing	
+ Speck	+ 1
<b>Pastinaken-Weissweinsuppe</b>   Rohschinkenchip	12
Schnittlauchöl	
 <b>Thunfischtatar</b>   Kleines Salatbouquet   Wasabicrème	17   34
Honig-Senfdressing   Limette	
 Rheintaler <b>Randencarpaccio</b>   Avocadocrème	15
Fenchelsalat   Geröstete Macadamianüsse   Zitronenöl	

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

# Fleisch

- ☯ Medaillons vom **Schweizer Schweinsfilet** 38  
Geschmorte Speckbohnen | Kartoffel- Nussbutterstampf | Cognacrahmsauce  
Das saftige Fleisch des Schweizer Landschweins, kurz am Knochen gereift. Ein Genuss auf höchstem Niveau.
- Rosa gegartes **Entrecôte** (200g) 42  
Karamellisiertes Apfel- Kürbisgemüse | Hausgemachte Kräuterspätzli | Thymianjus  
Ein zartes, leicht durchwachsenes Stück vom Rücken des Black Angus Beef. Jeder Bissen ein Genuss.
- Sven`s **Chicken Katsu** 28  
Schweizer Freilandpoulet im Knuspermantel  
Kokos-Currysauce | Rübligemüse | Basmati- Duftreis  
Einer von Sven`s Klassikern
- Appenzeller Schweins-Cordon bleu** (220g mit Füllung) 36  
im Pankomantel | gefüllt mit Appenzeller Mostbröckli & Käse  
Glasiertes Saisongemüse | 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.  
Überzeugt durch seinen rezenten, leicht würzigen Geschmack auf ganzer Linie.

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

# Aus dem Wasser

- ☞ Sautiertes **Saiblingsfilet** vom Kundelfinger Hof 38  
Basmati-Duftreis | Vanille-Knoblauchspinat | Zitronensauce

Der Kundelfinger Hof in Schlatt 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 **Dörrbirnenravioli** 32  
Leichte Safransauce | Cipolotti | Getrocknete Tomaten | Gehobelter Parmesan

- ☞ Veganes **Gemüsecurry** 28  
Basmati-Duftreis | Gebackene Falafel | Frische Kräuter

Vegan & einfach köstlich

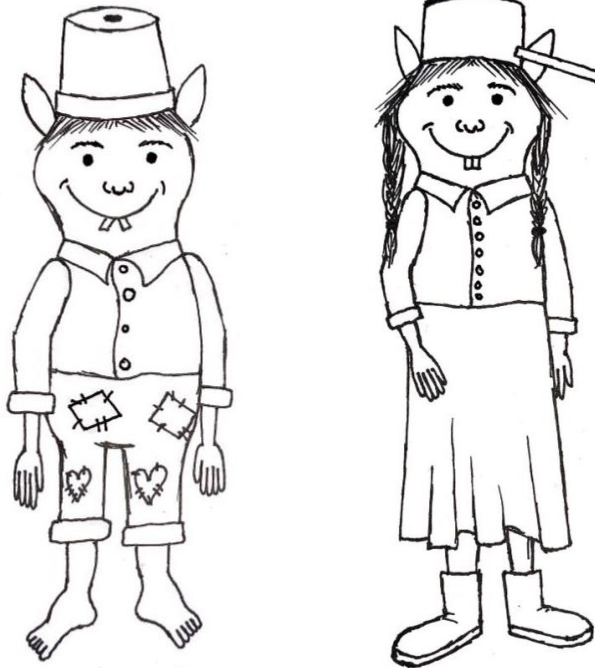
Gerichte mit dem ☞ -Zeichen, können glutenfrei zubereitet werden.  
Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter im Voraus darüber.

# Für unsere kleinen Gäste

für Kinder bis 12 Jahre

Sven's kleiner <b>Vitaminsalat</b>	5
Paniertes <b>Schweinsschnitzel</b> mit Pommes frites und Gemüse	14
<b>Poulet-Nuggets</b> mit Pommes frites und Gemüse	12
<b>Butternüdeli</b> oder Nüdeli mit Sugo	10
Portion <b>Pommes frites</b>	7
<b>Pizza Margherita</b>	22
<b>Pizza mit Rohschinken</b>	26

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



# Dessert

Lauwarmes <b>Schokoküchlein</b> mit flüssigem Kern Orangensalat   Schweizer Joghurtglace	14	
Sven's <b>Crème Brûlée</b> Schokolade   Chili   Schweizer Blutorangensorbet	12	
Coupe <b>Baileys</b> Café- Rahmglace mit Baileys und Rahm	8	
Mini <b>Beerentraum</b> Joghurt- Rahmglace mit Beerenkompott und Rahm	8	
<b>Affogato</b> al caffè Vanille-Rahmglace übergossen mit einem Espresso	8	
Mini <b>Vacherin</b> Vacherin- Rahmglace mit Meringues und Rahm	8	
Coupe <b>Calvados</b> Hochstamm-Süssmostsorbet mit Calvados	8	
Mini <b>Dänemark</b> Vanille- Rahmglace mit Schokoladensauce und Rahm	8	
Coupe <b>Colonel</b> Zitronensorbet mit Vodka	8	
Unsere einzelnen Sorten	pro Kugel	4
Rahmglace:	Vanille   Café   Vacherin Glace   Joghurt   Schokolade   Zimt	
Sorbet:	Hochstamm Süssmost   Zitrone   Himbeere   Blutorange	
Extra-Rahm		2

# Lebensmitteldeklaration

Fische, Krustentiere	nach Marktlage
Wild	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz / Argentinien
Poulet	Schweiz
Brot	Schweiz

---

## Unsere Partner

Kundelfingerhof   Schlatt 	Fisch
Bianchi   Zürich	Fisch und Meeresfrüchte
Caviezel Giovanettoni AG   Arbon 	Gemüse
Metzgerei Hälg   Egnach 	Thurgauer Fleisch
Metzgerei Näf   Wil 	Regionales Fleisch
Comestibles Zellweger AG   Staad	Fisch & Fleischspezialitäten
Ensoy   Amriswil	Tofu
Käserei Studer AG   Hefenhofen 	Käse
Emmi Schweiz	Schweizer Glace
Ammann Hofladen   Sommeri	Rüepli 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](mailto:info@giusisamriswil.ch) oder 071 412 70 70

