

Wochenempfehlung des Küchenchefs

Wochenhit CHF 23

Gebratene **Gyros- Spiesse**
Ofengemüse | Kräuterkartoffeln
Haugemachtes Tzatziki

Vorspeisen

Kleiner **Menüsalat** 8

oder

Pastinaken-Weissweinsuppe | Rohschinkenchip 10
Schnittlauchöl

Fleisch

Sven`s **Chicken Katsu** 28
Schweizer Freilandpoulet im Knuspermantel
Kokos- Currysauce | Rübligemüse | Basmati- Duftreis

Vegi

Vegetarische **Gemüselasagne** 26
Tomatensugo | Sauce Béchamel | Knackiger Rucola
Gehobelter Parmesan

Fisch

Sautiertes Filet vom **Wolfsbarsch** 27
Kartoffelstampf | Vanille-Knoblauchspinat | Zitronensauce

Vorspeisen

 Sven`s Nüsslisalat	12 15
Gehacktes Ei vom Hof Klassisches Frenchdressing	
+ Speck	+ 1
Pastinaken-Weissweinsuppe Rohschinkenchip	12
Schnittlauchöl	
 Thunfischtatar Kleines Salatbouquet Wasabicrème	17 34
Honig-Senfdressing Limette	
 Rheintaler Randencarpaccio 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

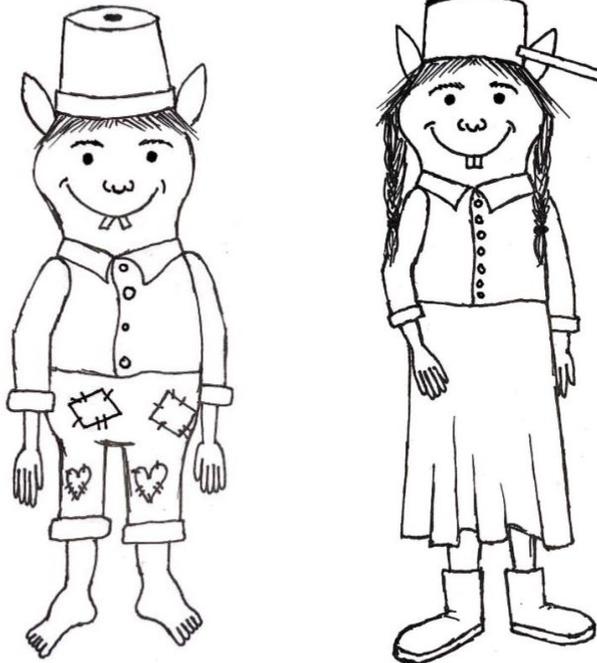
Gerichte mit dem ☞ -Zeichen, können glutenfrei zubereitet werden.
Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter im Voraus darüber.

Für unsere kleinen Gäste

für Kinder bis 12 Jahre

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

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



Dessert

Lauwarmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern Orangensalat Schweizer Joghurtglace	14	
Sven's Crème Brûlée Schokolade Chili Schweizer Blutorangensorbet	12	
Coupe Baileys Café- Rahmglace mit Baileys und Rahm	8	
Mini 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 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 oder 071 412 70 70

