

Wochenempfehlung des Küchenchefs

Wochenhit CHF 19

«Sven`s Spaghetti Carbonara»
Speckrahmsauce | Peterli | Fein gehobelter Parmesan

Vorspeisen

Kleiner Menüsalat 8

oder

Rindskraftbrühe | Hausgemachte Flädli | Schnittlauch 8

Vegi

Ricotta-Spinatravioli 24
Leichte Käsesauce | Geröstete Cashewkerne
Marinierter Jungblattspinat

Fleisch

«Saisonale Bärlauchbratwurst» 20
Knusprig gebackener Kartoffelrösti | Apfel-Jus
Röstzwiebeln | Gartengrün

Fisch

Sautiertes Filet von der Mittelmeerdorade 27
Weissweinisotto | Glasierter Pak Choi | Bärlauchsauce

Vorspeisen

🌿	Sven`s Frühlingsalat Mariniertes Saisongemüse Gehacktes Ei Kräuter- French Dressing	12
	Bärlauchcrèmesuppe Rauchlachswürfel	12
	Suppe ohne Lachswürfel	9
🌿	Rauchforellenmousse im Glas Mango-Gurkensalat Limette Pumpernickel Dill	17
🌿	Tatar vom Schweizer Rind Burratina Kapern Eingelegte Radieschen Briochettoast	19/34
	Hausgemachter Kräuterhumus Orientalische Falafel Marinierte Gurken Cashew- Joghurt Granatapfelkerne Minze	16

Svens «Signature Dish»

*Ab 2 Personen – vom Genussbuch «DinnerForTwo» ausgeschlossen
nur abends erhältlich – am Mittag auf Vorbestellung*

Rosa gegartes Châteaubriand (400g Rohgewicht) 59 / Person
Sauce Béarnaise | Thymianjus | Glasiertes Saisongemüse | Pommes Frites

Auf Vorbestellung bereiten wir für Sie auch sehr gerne grössere Stücke zu. Das «Black Angus» Rindsfilet wird für Sie am Tisch tranchiert.

Fleisch

- 🌿 Gebratene Kalbsleberli | Butterrösti | Apfel- Madeirajus
Gartengrün 39
- Sven`s Lemon Chicken 29
In Zitronenbutter gebratene Schweizer Pouletbrust | Weissweinsrisotto
Glasierte grüne Bohnen | Thymianjus
- Leicht pikantes Schweins-Cordon bleu (200g mit Füllung) 32
im Pankomantel | gefüllt mit Vorderschinken & Fүүürtüfel
Glasiertes Saisongemüse | Pommes frites
- Der «Fүүürtüfel» von der Käserei Studer in Hefenhofen ist keinesfalls gewöhnlich!
Er überzeugt durch seinen rezenten, leicht würzigen Geschmack auf ganzer Linie.

Aus dem Wasser

- Sautiertes Filet vom norwegischen Lachsrücken 34
Fregola Sarda | Glasierter Pak Choi | Bärlauchsauce
- Norwegen, das Land was für Fisch in höchster Qualität bekannt ist. Die Lachse, die dem Golfstrom nach Norden folgen, sind bestens genährt und sind ein wahrer Leckerbissen.

Vegi / Vegan

- Hausgemachte Tagliolini | Sautiertes Grillgemüse 23
Tomatencremesauce | Gehobelter Parmesan
- Gerstenmalzgeschnetzeltes 28
Vegane Rahmsauce | Sautierte Champignons | knuspriger Kartoffelrösti
Gemüsecrunch

Dessert

Cherry-Oreo-Trifle Ragoût von Sauerkirschen Leichte Rahmcrème Oreo`s	12	
Apfelküchlein mit Vanillesauce Minze	12	
Affogato al caffè Vanille-Rahmglace übergossen mit einem Espresso	8	
Mini Bananensplit Banane Vanille- Rahmglace mit Schokoladensauce und Rahm	9	
Mini Beerentraum Joghurt- Rahmglace mit Beerenkompott und Rahm	8	
Mini Vacherin Vacherin- Rahmglace mit Meringues und Rahm	8	
Coupe Baileys Café- Rahmglace mit Baileys und Rahm	8	
Coupe Calvados Hochstamm-Süssmostsorbet mit Calvados	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

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
Butterspätzli mit Rahmsauce	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.

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	bis 100 Personen
Tafel	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

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
Luca Metzgerei Romanshorn	Regionales Fleisch
Metzgerei Hälgi 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	Rüebli und vieles mehr
Sunnehof Steinebrunn	Frische Beeren