

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

- ④ Sven`s Frühlingsalat 13
Verschiedene Blattsalate | Mariniertes weisser & grüner Spargel | Gehacktes Ei
Wählen Sie Ihr Lieblings-Dressing dazu:
French Dressing | Balsamico- Kräuterdressing | Hausdressing
- ④ Crèmesuppe vom Diepoldsauer Spargel 12
Unseren Spargel beziehen wir vom Schmitterhof in Diepoldsau. Regional & geschmacklich ein Genuss.
+ geräucherte Lachswürfel + 3
- ④ Thunfisch-Tataki in Sesamkruste 17
Kräuter-Quinoa-Salat | Avocado | Mango Chutney
Gurke | Teriyaki Sauce
- ④ Tatar vom Schweizer Rind | Bunter Spargelsalat | Honig-Senfmarinade 21/34
Eingelegte Radieschen | Sprossen | Kapern | Briochetoast
- ④ Stunden-Ei vom Ammannhof in Sommeri | Erbsen-Bärlauch Püree 17
Sautierter Diepoldsauer Spargel | Parmesanschaum

Svens «Signature Dish»

Ab 2 Personen – vom Genussbuch «DinnerForTwo» ausgeschlossen
Gern bereiten wir Ihnen auf Vorbestellung auch am Mittag ein Châteaubriand zu.

- ④ 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

- 🌿 Geschnetzeltes vom Schweizer Wiesenkalb «Zürcher Art» 39
Butterrösti | Sautierte Champignons | Cognacrahmsauce
 - 🌿 Sven`s Lemon Chicken 32
in Zitronenbutter gebratene Schweizer Pouletbrust
Risotto vom Diepoldsauer Spargel | Thymianjus
 - Hausgemachtes Schweins-Cordon bleu (200g mit Füllung) 33
im Pankomantel | gefüllt mit Rohschinken & Bodenseekäse
Glasiertes Saisongemüse | Pommes frites
- Der «Bodenseekäse» von der Käserei Studer in Hefenhofen überzeugt mit feiner & cremiger Finesse!
Eine Hommage an die liebliche Landschaft des Bodensees.*

Aus dem Wasser

- 🌿 Sautiertes Filet vom Zanderrücken 34
Basmati-Duftreis | Glasierter Pak Choi | Safran- Weissweinsauce
- Wild gefangen und frisch für Sie zubereitet! Die Top- Qualität der Fische spricht für sich.*

Vegi / Vegan

- 🌿 Risotto vom Diepoldsauer Spargel | Gebackener Ensoy-Tofu 26
Marinierter Rucola | Gehobelter Parmesan
- Sven`s Veganer BBQ Burger 28
Saftig gebratener Gemüse Patty | Veganer Briochebun | BBQ-Sauce
Tomate | Knackiger Blattsalat | Knusprige Kartoffelwedges

Fitnesssteller

Verschiedene angemachte Salate | Blattsalate | Geröstete Kerne
Wählen Sie Ihr Lieblings-Dressing dazu: French Dressing | Balsamico-Kräuter dressing | Hausdressing

serviert mit:

- Gebackene Falafel | Cashew Joghurt 28
- Rindsfiletspitzen (100g) | Kräuterbutter 32
- Lemonchicken | Thymianjus 32
- Cordon Bleu | Zitrone 33
- Sautiertes Filet vom Zanderrücken | Safran- Weissweinsauce 34

Dessert

Weisses Schokoladenespuma Salat von Sunnehof-Erdbeeren in Steinebrunn Erdbeerlikör	14	
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
Butternüdeli mit Rahmsauce	10
Kleine Portion Pommes frites	7
Grosse Portion Pommes frites	13
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
Tomelaglace Langrickenbach	Thurgauer Glace
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