

# Wochenempfehlung des Küchenchefs

Wochenhit CHF 19

«Ricotta Zitronenravioli»  
Ratatouille Gemüse | Fein gehobelter Parmesan

## Vorspeisen

Kleiner bunter Menüsalat 8

oder

Kartoffel-Erbsschaumsuppe | Minzöl & Knoblauchcroûtons 8

## Vegi

Cremiges Carnaroli Risotto 23  
Zweierlei Melone | Gebackene Zucchettischeiben

## Fleisch

Rosa gegartes Roastbeef, kalt tranchiert 24  
Dazu kleiner gemischter Salat | Sauce Tataré | Gartengrün  
Köstlich zartes Angus Beef, perfekt für heisse Tage.

## Fisch

«Sautierte Filets vom Wolfsbarsch» 29  
Sommerliches Gemüserisotto | Kräuter Gremolata

# Was es sonst noch gibt...

- ④ Sommersalat 13  
Verschiedene Blattsalate | Mariniertes Saisongemüse | Gehacktes Ei  
Geröstete Kerne  
Wählen Sie Ihr Lieblings-Dressing dazu:  
French Dressing | Balsamico- Kräuterdressing | Hausdressing
- ④ Pfeffersteak vom «Black Angus»-Rindsfilet (180g) 44  
Frühlingsgemüse | Kräuter-Kartoffeln | Pfefferrahmsauce
- ④ Gambas Aglio, Olio & Peperoncini 32  
Sautierte Riesencrevetten | Spaghetti | gerösteter Knoblauch | Peperoncini  
Unsere Riesencrevetten stammen aus den Mangroven, wo sie unter strengem Naturschutz aufwachsen können.
- ④ Leicht pikantes Kokos-Curry | Gebackene Falafel 24  
Rüebli- Gemüse | Basmati-Duftreis | Geröstete Macadamianüsse

## Fitnesssteller

Verschiedene angemachte Salate | Blattsalate | Geröstete Kerne  
dazu: French Dressing

serviert mit:

- Gebackene Falafel | Cashew Joghurt 24
- Chicken Katsu | Zitrone 28
- Cordon Bleu | Zitrone 33
- Sautierte Riesencrevetten | Knoblauchbrot 32
- Rindsfilet (180g) | Kräuterbutter 44

# Dessert

Hausgemachte Crèmeschnitte Thurgauer Himbeeren   Gartenminze	12
Überraschungs-Minidessert des Küchenchefs Fragen Sie einfach unser Serviceteam	8
Affogato al caffè Vanille-Rahmglace übergossen mit einem Espresso	8
Mini Coupe Romanoff Vanille-Rahmglace   Marinierte Erdbeeren   Rahm	11
Mini Dänemark Vanille- Rahmglace mit Schokoladensauce und Rahm	9
Coupe Baileys Café-Rahmglace mit Baileys und Rahm	10   13
Coupe Calvados Hochstamm-Süssmostsorbet mit Calvados	10   13
Coupe Colonel Zitronensorbet mit Vodka	10   13
Unsere einzelnen Sorten	pro Kugel 4
Rahmglace: Vanille   Café   Vacherin Glace   Joghurt   Schokolade	
Sorbet: Hochstamm Süssmost   Zitrone   Himbeere   Erdbeer	
Extra-Rahm	2

# Für unsere kleinen Gäste

für Kinder bis 12 Jahre

kleiner Vitaminsalat	5
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse	14
Poulet-Nuggets mit Pommes frites und Gemüse	12
Butternüdeli 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  
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

# 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