

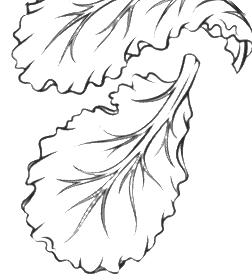


*Gutes*  
**ESSEN**  
*Gute*  
**FREUNDE**  
*Gute*  
**ZEITEN**

In diesem Sinne: Geniessen Sie den Moment! Schön, sind Sie bei uns!

Ihr Giusis-Team

Für Fragen und Informationen zu Allergien und/oder Intoleranzen,  
stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.



# Vorspeisen

Ⓐ Sven's Nüsslisalat Gehacktes Ei   Klassisches French Dressing Altnauer Brotcroûtons  Lieber ein anderes Dressing? Kein Problem Wir haben auch Balsamico-Kräuterdressing oder unser Hausdressing	15
Ⓑ Erbsen-Minzsuppe   Gebackener Fetakäse	13
Thunfisch-Tataki in Sesamkruste Quinoa   Mango   Gurken   Radiesli   Wakame Wasabi-Creme   Hausgemachte Teriyaki Sauce  Die Empfehlung unseres Küchenchefs	19   34
Tatar vom Schweizer Rind   Aioli   Parmesanchip Kleine Spitzen vom Nüsslisalat   Sprossen   Kapern   Briochetoast  Zartes Rindfleisch würzig mariniert, eine echte Gaumenfreude.	22   37



# Hauptspeisen

## Fleisch

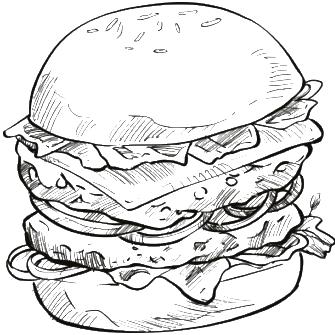
Filet vom «Black Angus»-Rind Cremiges Trüffelrisotto   Glasierter Romanesco Thymianjus   Gartengrün	46
+ Im Pankomantel gebackene Garnelen	4
Cordon Bleu vom Schweizer Landschwein Im Pankomantel knusprig gebacken   gefüllt mit Vorderschinken Scharfer Maxx   Knusprige Pommes frites	33
Der Scharfe Maxx kommt von der Käserei Studer in Hefenhofen, der mit seinem natürlichen, aromatischen Geschmack der immer punktet.	

## Aus dem Wasser

⌚ Sautiertes Filet vom Saibling Gedünstetes Wirsing-Gemüse   Ofengegartete Ackerkartoffeln Leichte Zitronensauce	36
--	----

## Vegi

⌚ Risotto vom Winter-Trüffel Marinierter Burrata   Dörrtomaten   Knackiger Rucola Gehobelter Parmesan   Gemüsecrunch Cremig, aromatisch & eine echte Gaumenfreude.	32
---	----



## Unsere Burger

Der crazy Piet (Rauchig, herhaft, unvergesslich) 26

Saftig gebratener Rindfleisch Patty, getränkt in hausgemachter BBQ-Sauce  
Cheddarkäse | Röstzwiebeln | Ein Hauch von Coleslaw  
Altnauer Curry Bun

Flavia`s Favorit (Der Lieblingsburger von Sven`s Frau) 26

Knusprige Schweizer Poulet im Pankomantel gebacken  
Knackiger Blattsalat | Tomaten | Zitronen Dip  
Altnauer Curry Bun

Sven`s Klassiker (Der geht immer!) 26

Saftig gebratener Rindfleisch Patty überbacken mit Scharfen Maxx  
Rote Zwiebeln aus hauseigenem Einlegefond | Knackiger Blattsalat  
Hauseigene Burger Sauce | Altnauer Randen Bun

“Vegi”-Burger (Für alle die auf Fleisch aber nicht auf Burger verzichten wollen) 22

Saftig gebratener Gemüse-Patty | Grill-Tofu | BBQ-Sauce  
Nüsslisalat | Thurgauer Apfelragout  
Altnauer Randen Bun

## Beilagen

Glasiertes Saisongemüse 5

Basmati- Duftreis 6

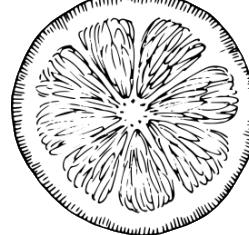
Portion Pommes frites 6

Knusprige Wedges 6

Kleiner Beilagen Salat 5

Coleslaw (Cremiger Krautsalat) 5

Zusätzliche Dip`s 2  
BBQ-Sauce | Hauseigene Burgersauce | Zitronendip



# Dessert

Sven`s hausgemachte Crèmeschnitte Geröstete Mandeln   Fruchtgarnitur   Gartenminze	12
Minidessert des Küchenchefs  Fragen Sie einfach unser Serviceteam	8
Affogato al caffè Vanille-Rahmglace übergossen mit einem Espresso	8
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
Rahmglace:	Vanille   Café   Vacherin Glace   Joghurt   Schokolade
Sorbet:	Hochstamm Süssmost   Zitrone   Himbeere   Erdbeer   Mandarine
Extra-Rahm	2

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



Wir sind WIR-Partner und akzeptieren 100%!

Bei Gruppen und Firmenanjlässen ab 10 Personen akzeptieren wir 50 % WIR  
bis maximal CHF 1'000.- pro Anlass.

Alle Anlässe im Januar und Februar 2026 können mit 100 % WIR bezahlt werden.

# Lebensmitteldeklaration

Fische, Krustentiere  
Schweinefleisch  
Rindfleisch  
Poulet  
Brot

nach Marktlage  
CHE  
CHE | ARG | AUS  
CHE  
CHE | GER

---

## Unsere Partner

Bäckerei Kunz | Altnau  
Bianchi | Zürich  
Braun Früchte & Gemüse AG | Bronschhofen  
Luca Metzgerei | Romanshorn  
Tomelaglace | Langrickenbach  
TopCC Schweiz  
Comestibles Zellweger AG | Staad  
Käserei Studer AG | Hefenhofen

Burgerbuns & unser täglich Brot  
Fisch und Meeresfrüchte  
Gemüse  
Ostschweizer Fleisch für unsere Burger  
Thurgauer Glace  
Verschiedene Lebensmittel  
Fisch & Fleischspezialitäten  
Scharfer Maxx