

Giusis

das heisst

leben-

lachen-

geniessen

Schön, sind Sie bei uns!

Ihr Verwöhnteam:

in der Küche: Sven und Helena

und im Service: Peter und Klaudia

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

VORSPEISEN

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

Ein GLÄSCHEN von unserem Hauswein dazu?

SAUVIGNON BLANC	75cl	49
Domaine de Bachellery Languedoc	1dl	8
GRENACHE	75cl	49
Domaine de Bachellery Languedoc	1dl	9

HAUPTSPEISEN

FLEISCH

Filet vom «Black Angus»-Rind 46
Cremiges Trüffelrisotto | Glasierter Romanesco
Thymianjus | Gartengrün

+ Im Pankomantel gebackene Garnelen dazu +4

Cordon Bleu vom Schweizer Landschwein 33
Im Pankomantel knusprig gebacken | gefüllt mit Vorderschinken
Scharfer Maxx | Knusprige Pommes frites

Der Scharfe Maxx kommt von der Käserei Studer in Hefenhofen,
der mit seinem natürlichen, aromatischen Geschmack immer punktet.

AUS DEM WASSER

🌿 Sautiertes Filet vom Saibling 36
Gedünstetes Wirsing- Gemüse | Ofengegarte Ackerkartoffeln
Leichte Zitronensauce

VEGI

🌿 Risotto vom Winter-Trüffel 32
Marinierter Burrata | Dörrtomaten | Knackiger Rucola
Gehobelter Parmesan | Gemüsecrunch

BURGER - BURGER

CRAZY PIET (Rauchig, herzhaft, unvergesslich) 26

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

FLAVIA (Der Lieblingsburger von Sven's Frau) 26

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

SVEN'S BACON BURGER (Der geht immer!) 26

Saftig gebratener Rindfleisch Patty überbacken mit Scharfen Maxx
Eingelegte Rote Zwiebeln | Speck | Knackiger Rucola | Hauseigene Burger Sauce
Altnauer Randen Bun

VEGI (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

Glasierteres Saisongemüse 5

Cremiges Risotto 6

Portion Pommes frites 6

Knusprige Wedges 6

Kleiner Beilagen Salat 5

Coleslaw (Cremiger Krautsalat) 5

Zusätzliche Dip`s 2

Hauseigene Burger Sauce | Hausgemachte BBQ-Sauce | Zitronen Dip

DESSERT

Sven`s hausgemachte Crèmeschnitte 12
Geröstete Mandeln | Fruchtgarnitur | Gartenminze

Minidessert des Küchenchefs 8
Fragen Sie einfach unser Serviceteam

Affogato al caffè 8
Vanille-Rahmglace übergossen mit einem Espresso

Mini Dänemark 9
Vanille- Rahmglace mit Schokoladensauce und Rahm

Coupe Baileys 10 | 13
Café-Rahmglace mit Baileys und Rahm

Coupe Calvados 10 | 13
Hochstamm-Süssmostsorbet mit Calvados

Coupe Colonel 10 | 13
Zitronensorbet mit Vodka

Unsere einzelnen Sorten pro Kugel 4

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 oder 071 412 70 70



Wir sind WIR-Partner und akzeptieren 100%!

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

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

Lebensmitteldeklaration

Fische, Krustentiere	nach Marktlage
Schweinefleisch	CHE
Rindfleisch	CHE ARG AUS
Poulet	CHE
Brot	CHE GER

Unsere Partner

Bäckerei Kunz Altnau	Burgerbuns & unser täglich Brot
Bianchi Zürich	Fisch und Meeresfrüchte
Braun Früchte & Gemüse AG Bronschhofen	Gemüse
Luca Metzgerei Romanshorn	Ostschweizer Fleisch für unsere Burger
Tomelaglace Langrickenbach	Thurgauer Glace
Metzgerei Näf Wil	Regionales Fleisch
Transgourmet Schweiz	Verschiedene Lebensmittel
Comestibles Zellweger AG Staad	Fisch & Fleischspezialitäten
Käserei Studer AG Hefenhofen	Scharfer Maxx