

**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-Kräuterdressing 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   Ofengegartene Ackerkartoffeln	
Leichte Zitronensauce	

## VEGI

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

# BURGER - BURGER

**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** (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

Glasiertes 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
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	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](mailto: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	Otschweizer Fleisch für unsere Burger
Tomelaglace   Langrickenbach	Thurgauer Glace
Metzgerei Naf   Wil	Regionales Fleisch
Transgourmet Schweiz	Verschiedene Lebensmittel
Comestibles Zellweger AG   Staad	Fisch & Fleischspezialitäten
Käserei Studer AG   Hefenhofen	Scharfer Maxx