

Giusis

das heisst

leben-
lachen-
geniessen

Schön, sind Sie bei uns!

Ihr Verwöhnteam für diese Woche:
in der Küche: Ivo und Helena
und im Service: Peter und Klaudia

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

VORSPEISEN

-  Kleiner Blattsalat 8
Verschiedene Blattsalate | Mariniertes Gemüse | Hausdressing
Geröstete Kerne
-  Rindskraftbrühe | Flädle 9
-  Hausgebeizter Lachs 18
Kleines Salatbouquet | Eingelegte Radiesli | Pumpernickel
Die Empfehlung unseres Küchenchefs

Tatar vom Schweizer Rind | Aioli | Parmesanchip 22 | 37
Kleines Salatbouquet | 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	7
GRENACHE	75cl	49
Domaine de Bachellery Languedoc	1dl	7

HAUPTSPEISEN

FLEISCH

Stroganoff vom «Black Angus Rind» 42
Hausgemachte Spätzle | Frisches Marktgemüse
Gartengrün

Rosa gebratenes Rinds Entrecôte 42
Glasiertes Saisongemüse | Knusprige Pommes Frites
Kräuterbutter

Gebratene Schweizer Pouletbrust 36
Kartoffelgratin | Glasiertes Rübligemüse | Cognac-Rahmsauce
Ein Geschmackserlebnis vom Feinsten und natürlich mit viel Liebe.

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

Knusprig gebackene Egliknusperli 30
Rahmspinat | Kleine Kartoffeln
Dazu Sauce Tatare
Eine Kreation die Freude bringt.

VEGI

Zweierlei Ravioli 28
Gemüse-Parmesansauce | Marinierter Rucola
Schon probiert?

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	
VEGI (Für alle die auf Fleisch aber nicht auf Burger verzichten wollen)	22
Saftig gebratener Gemüse-Patty Grill-Tofu BBQ-Sauce Knackiger Rucola Thurgauer Apfelragout Altnauer Randen Bun	

BEILAGEN

Glasierteres Saisongemüse	5
Cremiges Risotto	6
Portion Pommes frites	6
Knusprige Wedges	6
Coleslaw (Cremiger Krautsalat)	5
Zusätzliche Dip`s	2
Hauseigene Burger Sauce Hausgemachte BBQ-Sauce Zitronen Dip	

DESSERT

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	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 März 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
Metzgerei Näf | Wil
Transgourmet Schweiz
Comestibles Zellweger AG | Staad
Käserei Studer AG | Hefenhofen

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