

Giusis

das heisst

leben-
lachen-
geniessen

Schön, sind Sie bei uns!

Ihr Verwöhnteam:
in der Küche: Sven und Colin
und im Service: Adelina und Klaudia

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

VORSPEISEN

- 🌿 Kleiner Blattsalat 8
Verschiedene Blattsalate | Gebackene Frühlingsrolle | Hausdressing
Geröstete Kerne
Lieber ein anderes Dressing? Kein Problem
Wir haben auch Balsamico-Kräuter dressing oder unser Frenchdressing
- 🌿 Sven`s feine Kartoffelsuppe | Hausgemachte Brotcroûtons 9
- 🌿 Hausgebeizter Lachs 18 | 32
Avocado | Sauerrahm | Radiesli | Pumpernickel | Dill
Die Empfehlung unseres Küchenchefs
- Carpaccio vom Angus Rindsfilet | Aioli | Gehobelter Parmesan 22 | 37
Knackiger Rucola | Geröstete Pinienkerne
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

Rosa gegartes Entrecôte vom «Black Angus»-Rind (180g) 42
Glasiertes Frühlingsgemüse | Knusprige Kartoffelwedges
Thymianjus | Gartengrün

Ein zartes, leicht durchwachsenes Stück vom Rücken des Black Angus Beef. Jeder Bissen ein Genuss.

Saftig gebratener Hackbraten 28
Cremige Polenta | Champignon Rahmsauce | Gartengrün

Ein Geschmackserlebnis!

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

Saftig gebratenes Filet vom Saibling 29
Gersten-Randen Risotto | Gerösteter Brokkoli | Bärlauch- Zitronensauce

Passend zum Frühling.

VEGI

Zucchetti Schnitzeli 24
Spaghetti | Tomatensauce | Knoblauch | Gartenkräuter
Gehobelter Parmesan

Macht Lust auf mehr

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

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
Knackiger Rucola | Thurgauer Apfelragout
Altnauer Randen Bun

BEILAGEN

Glasiertes Saisongemüse 5

Gersten-Randen Risotto 6

Portion Pommes frites 6

Knusprige Wedges 6

Coleslaw (Cremiger Krautsalat) 5

Zusätzliche Dip`s 2

Hauseigene Burger Sauce | Hausgemachte BBQ-Sauce | Aioli

DESSERT

Sven`s hausgemachte Crèmeschnitte Geröstete Mandeln Fruchtgarnitur Gartenminze	9 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 Erdbeere 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