

FRÜHLINGSKARTE

VORSPEISEN

Kleiner Frühlings-Blattsalat 10

Knackige junge Blattsalate mit gerösteten Kernen und unserem Hausdressing. Gerne servieren wir Ihnen alternativ auch ein Balsamico-Kräuterdressing oder unser Frenchdressing.

Crèmesuppe vom Schweizer Spargel 14

Sämige Spargelcremesuppe vom Schweizer Spargel, verfeinert mit frischen Spargelspitzen und hausgemachten Brotcroûtons.

Knusprig gebackene Spargel-Tempura 17

Im Tempurateig goldbraun ausgebackener Schweizer Spargel, dazu eine frische Frühlingskräuter-Aioli.

Ofenfrisches Butter-Tartelette 16

Knuspriges Butter-Tartelette mit geschmackvoller Gemüsecreme, geröstetem Frühlingsgemüse und mariniertem Gartensalat.

Handgeschnittenes Tatar vom Rindsfilet 22 | 37

Von Hand geschnittenes Rindsfilet-Tatar, fein abgeschmeckt und serviert mit hausgemachtem Brioche-Toast, süß-saurem Gemüse und einer Apfel-Meerrettich-Senfcreme. Dazu servieren wir frische Butter.

HAUPTSPEISEN

Stroganoff Ostschweizer Art 46

Zarte Rindsfiletspitzen mit Champignons und Dörräpfeln, abgelöscht mit saurem Most und serviert mit knuspriger Kartoffelrösti sowie Meerrettich-Crème-fraîche.

Geschmorte Thurgauer Lammstelze «Most & Malz» 39

Langsam geschmorte Lammstelze in kräftiger Dunkelbiersauce vom Huusbraui Bier, dazu aromatische Ribelmals-Bramata und Karottengemüse mit Honig-Kürbiskernen.

Cordon Bleu vom Schweizer Landschwein 33

Knusprig gebackenes Cordon Bleu im Pankomantel, gefüllt mit Vorderschinken und würzigem Scharfem Maxx von der Käserei Studer in Hefenhofen. Dazu servieren wir knusprige Kartoffelecken.

Maispouarden-Bowl 34

Saftig gebratene Maispouardenbrust auf Rollgersten-Taboulé mit Salzzitrone, dazu würzige Mandelcreme, feiner Apfel-Fenchelsalat, Kirschtomaten und hauchdünnes Fladenbrot.

Gebratenes Saiblingsfilet 32

Saftig gebratenes Saiblingsfilet mit Frühlingsgemüse und Spargel, serviert mit ofengegarten Kräuterkartoffeln und frischem Basilikum-Pesto.

VEGETARISCH

Tagliolini mit gezupftem Ofenspargel 28

FrISChe Tagliolini in cremiger Pfeffer-Schnittlauch-Sauce mit gezupftem Ofenspargel und Mandel-Gremolata.

OfenfrISChe Rübli-Tarte-Tatin 26

Warme Rübli-Tarte-Tatin mit gerösteten Haselnüssen, luftiger Sauerrahm-Thymian-Espuma und Gartenkräutersalat.

BURGER

CRAZY PIET 28

Saftig gebratener Rindfleisch-Patty im Altnauer Curry Bun mit CheddarKäse, hausgemachter BBQ-Sauce, knusprigen Röstzwiebeln und einem Hauch Coleslaw, dazu mit Pommes frites serviert.

DESSERTS, EVENTS & INFORMATIONEN

DESSERT

UNSER SAISON-HIT – Giusis Coupe Romanoff 11 | 14

Cremige Kokosglace mit frischen Erdbeeren vom Sunnehof in Steinebrunn.

Lauwarmes Éclair 14

Gefüllt mit feiner Honig-Mandelcreme, serviert mit frischem Erdbeerensalat vom Sunnehof und erfrischendem Minz-Granité.

Mini-Dessert des Küchenchefs 9

Lassen Sie sich überraschen – unser Service informiert Sie gerne über die süsse Kreation aus unserer Küche.

Affogato al Caffè 9

Vanille-Rahmglace, übergossen mit einem frisch gebrühten Espresso.

Mini Dänemark 11

Vanille-Rahmglace mit Schokoladensauce und Rahm.

Coupe Baileys 11 | 14

Café-Rahmglace mit Baileys und Rahm.

Coupe Calvados 11 | 14

Hochstamm-Süssmostsorbet mit Calvados.

Coupe Colonel 11 | 14

Zitronensorbet mit Vodka.

GLACE & SORBET

Unsere Glace von Tomela — pro Kugel 4.50
Rahmglace: Vanille | Café | Vacherin | Joghurt |
Schokolade | Kokos

Sorbet: Hochstamm-Süssmost | Zitrone | Himbeere | Erdbeere

Extra Rahm 2

FEIERN IM GIUSIS

Feiern. Geniessen. Zusammensein.

Ob Familienfeier, Hochzeit, Geburtstag, Firmenessen oder Weihnachtsfeier – bei uns wird Ihr Anlass zu einem besonderen Erlebnis.

Von Gala-Dîner über Tavolata bis Flying Dinner oder Fondue-Plausch gestalten wir Ihren Anlass individuell nach Ihren Wünschen und Ihrem Budget.

Für besondere Anlässe öffnen wir unsere Räumlichkeiten gerne auch an unseren Ruhetagen exklusiv für Sie.

Steh-Apéro | Flying Dinner — bis 100 Personen

Tafel-Service — bis 45 Personen

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Giusi & Team

071 412 70 70

info@giusisamriswil.ch

WIR AKZEPTANZ

Wir akzeptieren 100 % WIR

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

LEBENSMITTELDEKLARATION

Herkunft unserer Produkte

Fische & Krustentiere — nach Marktlage

Schweinefleisch — Schweiz

Rindfleisch — Schweiz | Argentinien | Australien

Poulet — Schweiz

Brot — Schweiz | Deutschland

UNSERE PARTNER

Regionalität liegt uns am Herzen

Bäckerei Kunz | Altnau — Burger Buns & täglich frisches Brot

Bianchi | Zürich — Fisch & Meeresfrüchte

Braun Früchte & Gemüse AG | Bronschhofen — Gemüse

Luca Metzgerei | Romanshorn — Ostschweizer Fleisch für unsere Burger

Tomelaglace | Langrickenbach — Thurgauer Glace

Transgourmet Schweiz — Verschiedene Lebensmittel

Comestibles Zellweger AG | Staad — Fisch- & Fleischspezialitäten

Käserei Studer AG | Hefenhofen — Scharfer Maxx