

Wochenempfehlung

(inklusive Suppe oder Salat)

VORSPEISEN

Kleiner bunter Menüsalat

frische saisonale Blattsalate mit unserem Hausdressing
oder

Feine Apfel-Curry Suppe

verfeinert mit Kokosmilch

VEGETARISCH

Ofen geschmortes Chabis-Gemüse Wickel 22

Geschmackvolles Gemüse in zart geschmorten Chabis gewickelt, dazu Petersilien-Kartoffeln und Schmorsaft

FLEISCH

Würziges Chicken Pilau 25

Zarte Pouletbrust und Basmati Reis mit Ostafrikanischen Aromen, dazu ein erfrischender Gurken-Koriander Joghurt

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.

FISCH

Trio von gebratenen Edelfischfilets 25

Dreierlei Edelfischfilets gebraten dazu feine SellerieCrème getoppt von Schnittlauch Weissweinschaum

BURGER

CRAZY PIET 28

Rauchig. Herzhaft. Unvergesslich.

Saftig gebratener Rindfleisch-Patty im Altnauer Curry Bun mit Cheddarkäse, hausgemachter Burger Sauce, knusprigen Röstzwiebeln und einem Hauch Coleslaw. Serviert mit Pommes Frites

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

Giusis Restaurant & Palaver Bar | 071 412 70 70 | info@giusisamriswil.ch