

Giusis

das heisst

leben-

lachen-

geniessen

Herzlich willkommen im Giusis

In unserer Küche treffen vertraute Aromen auf eine moderne Handschrift. Wir interpretieren Tradition mutig und frisch. Unsere Verbundenheit zur Region zeigt sich in jedem Detail: Wir arbeiten eng mit lokalen Produzenten zusammen, deren Leidenschaft die Basis unserer Gerichte bildet. Begleitet wird ihre Wahl von unseren Hausgemachten Broten aus Roggen und Dinkelmehl, das wir täglich frisch für sie backen.

Schön, sind Sie bei uns!

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

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

SOMMERKARTE

VORSPEISEN

Kleiner Blattsalat 9

Verschiedene Sommer Blattsalate mit gerösteten Kernen und unserer hausgemachten Schalotten-Balsamico Vinaigrette. Alternativ servieren wir Ihnen auch eine Himbeer-Vinaigrette oder unser French-Dressing.

Kleiner gemischter Salat 14

Verschiedene hausgemachte Gemüse-Salate, dazu knackige junge Blattsalate. Das Ganze wird mit unserer Schalotten-Balsamico Vinaigrette abgerundet.

Kalte Buttermilch-Gurkensuppe 12

Sommerlich leichte Gurkensuppe mit Buttermilch, verfeinert mit grünem Apfel Chutney

Burrata & Tomate neu interpretiert 16

Fein abgeschmecktes Sommertomaten Relish, dazu wird eine Burratacreme serviert. In Butter ausgebackene Brioche Brotwürfel und Basilikum Espuma vollenden das Gericht.

Sommer Ceviche 18

Ceviche vom Seesaibling in einem erfrischenden Sud aus Verjus und Holunderblütensirup, fein würzig abgeschmeckt mit einer leichten Chilischärfe. Serviert auf grillierter, herzhaft marinierter Wassermelone.

Handgeschnittenes Tatar vom Rindsfilet 22 | 36

serviert mit süss-saurem Gemüse, einer feinen Apfel-Meerrettich-Senfcreme, Butter und hausgemachtem Brioche-Toast.

Zartes Rindfleisch würzig mariniert, eine echte Gaumenfreude.

HAUPTSPEISEN

Kross gebratene Maispouardenbrust 36

Saftige Maispouardenbrust mit krosser Haut auf einem cremigen Sommertomaten-Risotto. Harmonisch abgerundet mit sanft geschmorten Tomaten, feinen Jungzwiebeln und erntefrischen Gartenkräutern.

Geschmorte Thurgauer Lammstelze "Most und Malz" 39

Langsam geschmorte Lammstelze in kräftiger Dunkelbiersauce vom Huusbraui Bier, dazu aromatische Ribelmais-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.

Black Angus Rindsfilet 48

an einem feinen Mark-Confit-Jus, serviert mit einem in Butter kross ausgebackenen Kartoffel-Pavé und einer gratinierten Gremolata-Mousse im Markknochen.

Zanderknusperli und Sauce Tartar 34

Goldbraun und knusprig gebackene Zanderfiletstücke, begleitet von einer cremigen, mit frischen Kräutern verfeinerten Sauce Tartar und dazu servierten, würzigen Kartoffelecken.

Gebratener Seesaibling 34

Filet vom Seesaibling in Butter gebraten serviert mit einem lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat mit knusprig gebacken Kartoffeln.

VEGETARISCH

Die Thurgauer Rübli in allen Facetten „Root to Leaf“ 25

Hummus aus Ofengebackener Rübli und roten Linsen
serviert mit in Butter gebratenen, fermentierten Rübli, Chips aus getrockneter Rüblichale und
aromatischem Rüblikraut-Öl. Verfeinert mit Haselnuss-Dukkah,
dazu hausgemachtes Fladenbrot.

Risotto von Geschmorten Sommertomaten 26

verfeinert mit regionalem, mildem Ziegenfrischkäse und Mascarpone,
serviert mit knusprigen Honig-Rosmarin-Crackern.

FITNESSTELLER

Grosser Gemischter Salatteller mit hausgemachten Gemüse Salaten 22

Verschiedene knackige Sommer Blattsalate dazu unser Schalotten-Balsamico Vinaigrette
Alternativ servieren wir Ihnen auch eine Himbeer-Vinaigrette oder unser French-Dressing.

-Mit Burrata 28

-Mit Black Angus Rindsfilet | Stangenpfeffer Butter 45

-Mit Fischknusperli | Sauce Tartar 34

-Mit Gebratener Maispouardenbrust | Basilikumpesto 34

DESSERTS, EVENTS & INFORMATIONEN

DESSERT

UNSER SAISON-HIT – Giusis Coupe Romanoff 11 | 14

Cremige Kokosglace mit frischen Erdbeeren vom Sunnehof in Steinebrunn.

Schwarzwälder Kirsch dekonstruiert 14

an einem feinen Schokobiskuit mit luftiger Rahmcreme und Kirschwasser, serviert mit knusprigem Schoko-Tuile-Gebäck und frisch geriebener dunkler Schokolade vom Block.

Erfrischender Eiskaffee 9

Kaffee-Crushed Eis aufgegossen mit fein aromatisierter Milch

Mini-Dessert des Küchenchefs 8

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

Sommerliche Sorbet Degustation 12

Brombeer, Aprikosen und Guadeloupe Melonen-Sorbet filigran arrangiert, serviert mit korrespondierende Früchte & Saison-Kräuter

Affogato al Caffè 9

Vanille-Rahmglace, übergossen mit einem frisch gebrühten Espresso.

Mini Dänemark 11

Vanille-Rahmglace mit Schokoladensauce und Rahm.

Coupe Baileys 11 | 13

Café-Rahmglace mit Baileys und Rahm.

Coupe Colonel 11 | 13

Zitronensorbet mit Vodka.

GLACE & SORBET

Unsere Glace von Tomela — pro Kugel 4.50

Rahmglace: Vanille | Café | Aprikose | Joghurt | Schokolade | Kokos | Zitrone

Sorbet: Hochstamm-Süssmost | Brombeere | Erdbeere | Guadeloupe Melone

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

UNSERE PARTNER

Regionalität liegt uns am Herzen

Mühle Entenschiess | Neunforn (TG)

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

Mehl und Getreidekorn für unser Brot

Fisch und Meeresfrüchte

Gemüse

Ostschweizer Fleisch

Thurgauer Glace

Regionales Fleisch

Verschiedene Lebensmittel

Fisch & Fleischspezialitäten

Scharfer Maxx