

# 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

## **Maispouardenbrust fernost** 36

Saftige Maispouardenbrust mit fernöstlichen Aromen, goldbraun gebratenes Tempeh (aus fermentierte Sojabohnen)

Dazu eine leichte Sommerrolle mit Kimchi und Hoisin Mayonnaise

## **Lamm Nierstück unter Olivenbrotkruste** 39

Kurz gebratenes Lamm Nierstück unter einer knusprigen Olivenbrotkruste, dazu eine Pfälzer Rüblicrème und sautierte grüne Mung Bohnen

## **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

Auf der haut kross gebratenes Seesaibling Filet, dazu hausgemachte Kartoffelgnocchi  
Mit Kirschtomaten und Fenchel in einer Safranbutter Sauce

## 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 Rüeblischale und aromatischem Rüeblkraut-Öl. Verfeinert mit Haselnuss-Dukkah, dazu hausgemachtes Fladenbrot.

### **Sommerliche Pfirsich Quiche 26**

gegrillter Pfirsich mit Honig und Pistazie, gebettet in luftig fein geblättertem Strudelteig, und einer milden Creme aus Salzlaken Käse, dazu reichen wir ein frisch-säuerliches Tomatenchutney

## 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

-Mit knusprigen Cordon Bleu vom Schweizer Landschwein 33

# 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](mailto: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