GIUSIS

restaurant

das heisst leben · lachen · geniessen

Abendkarte

HERBST 2026

ab 1. November 2026

AMRISWIL

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, die wir täglich frisch für Sie backen.

Schön, sind Sie bei uns!

Ihr Verwöhnteam

In der Küche: Pierre & Colin

Im Service: Filip & Adelina

Für Fragen zu Allergien und Intoleranzen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Vorspeisen

Kleiner Blattsalat 9

Verschiedene herbstliche Blattsalate mit gerösteten Kernen, serviert mit hausgemachter fruchtiger Mandarinen-Vinaigrette oder French-Dressing.

Nüsslisalat mit Eierschwämmli 16

Sautierte Eierschwämmli mit frischen Kräutern auf erntefrischem Nüsslisalat, dazu French-Dressing oder Mandarinen-Vinaigrette.

Kürbissuppe vom ofengebackenen Hokkaido 14

Fruchtig-cremige Suppe aus ofengebackenem Hokkaidokürbis mit Maracuja und leichter Currynote, vollendet mit Mascarpone-Spekulatius-Crème.

Tataki vom Thunfisch 19

Scharf angebratenes Thunfischfilet, mit Knoblauch-Sojasauce abgelöscht und in feinen Scheiben mit fruchtig-scharfem Kürbisrelish angerichtet.

Handgeschnittenes Tatar vom Rindsfilet klein 22 | gross 36

Zartes, würzig mariniertes Rindsfilet mit süss-saurem Gemüse, Sardelle und Apfel-Meerrettich-Senfcrème, serviert mit Butter und hausgemachtem Brioche-Toast.

Tagesvorspeise klein 8 | gross 12

Die Empfehlung unserer Küche - wahlweise auch als Mini-Vorspeise. Unser Serviceteam informiert Sie gerne über die Kreation des Tages.

Für Fragen zu Allergien und Intoleranzen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.

Hauptspeisen

Zart geschmorter Kalbsbraten 42

Langsam geschmorter Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus, dazu hausgemachte Eierspätzli und herbstliches Buttergemüse.

Cordon bleu vom Schweizer Landschwein 36

Im Pankomantel knusprig gebacken, gefüllt mit Vorderschinken und würzigem Scharfem Maxx von der Käserei Studer in Hefenhofen. Dazu knusprige Kartoffelecken.

Black-Angus-Rindsfilet 54

An feinem Markconfit-Jus, mit in Butter knusprig gebackenem Kartoffel-Pavé und gratinierter Gremolata-Mousse im Markknochen.

Pouletbrust-Geschnetzeltes 36

Sautierte Pouletbruststreifen an Champignonrahmsauce, dazu hausgemachte Kartoffelrösti und herbstliches Buttergemüse.

Für Fragen zu Allergien und Intoleranzen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.

Vegetarisch

Vegetarische Tajine mit Rosinen 29

Gedünstetes Gemüse und Rosinen in aromatischer Sauce aus fermentierten Salzzitronen, dazu Safran-Couscous und Koriander-Joghurt - serviert im marokkanischen Tontopf.

Käse-Semmelknödel 29

Handgemachte Semmelknödel aus Ruchmehl-Backwaren mit herzhaftem Vacherin und Rosmarinbutter, angerichtet auf Rahm-Eierschwämmli mit frischen Kräutern.

Fisch

Seesaibling unter Haselnuss-Brotkruste 39

Gebratenes Seesaiblingsfilet unter knuspriger Haselnuss-Brotkruste, dazu milde Rotwein-Buttersauce, Rosenkohl und Kartoffeln.

Riesencrevetten-Tajine 39

Scharf angebratene Riesencrevetten in aromatischer Sauce aus fermentierten Salzzitronen, dazu Safran-Couscous, sautiertes Gemüse und Koriander - serviert im marokkanischen Tontopf.

Fischtrio mit Gazpacho - Tapas-Stil 39

Halb gebratener Thunfisch im Würzmantel, knusprig gebratener gebeizter Lachs und Seesaiblingstatar auf dreierlei Gazpacho-Saucen, dazu mallorquinische Kartoffeln in Meersalzkruste.

Für Fragen zu Allergien und Intoleranzen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.

Desserts

Kürbis-Cheese-Cookie 14

Unser Saison-Hit: ofenfrischer Kürbiskeks mit Cheesecake-Füllung, serviert mit Vanilleglace und steirischem Kürbiskernöl.

Herbstliches Birnentiramisu 14

Hausgebackener Kaffee-Biskuit mit Mascarpone und Birnencrème, dazu Schoggiflocken und Pistazienglace.

Giusis Tartufo 15

Hausgemachtes Tartufo aus weisser Schokolade und Pistazie mit Limonen-Spongecake und gesalzenem Thymianhonig.

Mini-Dessert des Küchenchefs 8

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

Für Fragen zu Allergien und Intoleranzen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.

Desserts & Glace

Affogato al Caffè 9

Vanille-Rahmglace, übergossen mit einem frisch gebrühten Espresso.

Mini Dänemark 11

Vanille-Rahmglace mit Schokoladensauce und Rahm.

Coupe Schoggi Cookies klein 11 | gross 13

Schoko- und Vanille-Rahmglace mit hausgemachten Schoggi-Cookies, weisser Schoggi-Sauce und Rahm.

Angelico 13

Schokoladenglace und Buttercrumble, aufgegossen mit Frangelico-Haselnusslikör und serviert mit Meringueflügel.

Glace & Sorbet

Unsere Glace von Tomela pro Kugel 5

Rahmglace: Vanille | Café | Zimt | Schokolade | Baumnuss | Pistazie | Erdbeere

Sorbet: Zitrone | Zwetschge | Apfel | Himbeere

Extra Rahm 3

Für Fragen zu Allergien und Intoleranzen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.

Feiern im Giusis

Feiern. Geniessen. Zusammensein.

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

Von Gala-Diner 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-Zahlung

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
Kalbfleisch	Schweiz

Unsere Partner

Regionalität liegt uns am Herzen.

Mühle Entenschiess | Neunforn (TG)
Mehl und Getreidekorn für unser Brot

Bianchi | Zürich
Fisch und Meeresfrüchte

Braun Früchte & Gemüse AG | Bronschhofen
Gemüse

Tomela Glace | Langrickenbach
Thurgauer Glace

Transgourmet Schweiz
Verschiedene Lebensmittel

Comestibles Zellweger AG | Staad
Fisch- und Fleischspezialitäten

Käserei Studer AG | Hefenhofen
Scharfer Maxx

Für Fragen zu Allergien und Intoleranzen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.