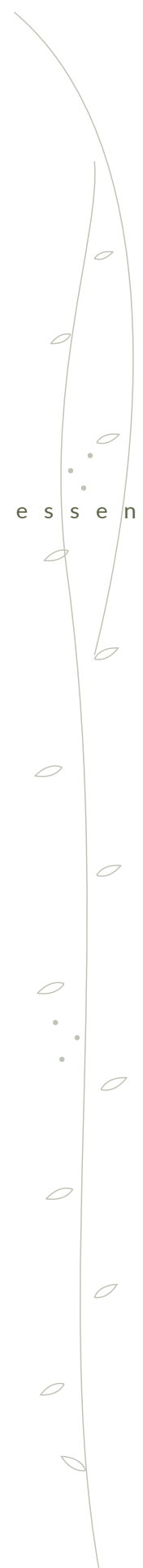


GIUSIS

d a s h e i s s t l e b e n , l a c h e n , g e n i e s s e n

Abendkarte



Herzlich willkommen

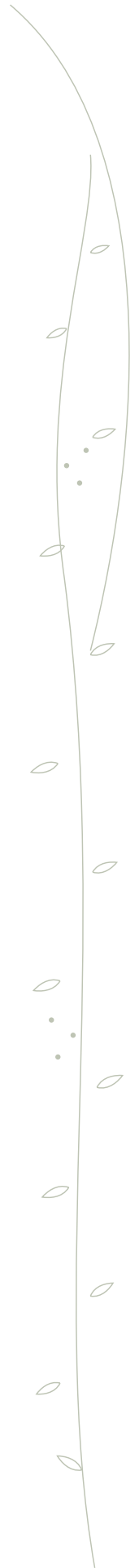
In unserer Küche treffen vertraute Aromen auf eine moderne Handschrift. Wir interpretieren Tradition mutig und frisch. Unsere Verbundenheit zur Region zeigt sich in jedem Detail. Wir arbeiten mit Sorgfalt, Leidenschaft und ausgewählten Produzenten, die unsere Küche prägen.

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 Serviceteam: in der Küche Pierre & Colin, im Service Adelina und Klaudia.

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

Ihr Giusis-Team



Salate & Suppe



Kleiner Blattsalat

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

Kleiner gemischter Salat

Verschiedene hausgemachte Gemüsesalate, dazu knackige junge Blattsalate. Abgerundet mit unserer Schalotten-Balsamico-Vinaigrette.

Geeiste Cantaloupe-Melonensuppe

Fruchtige kalte Melonensuppe mit süss-saurem Aromenspiel, auf Eis arrangiert.

9

14

12

Vorspeisen

Sommerlicher Bruschetta-Mix

Frisch geröstetes Knoblauchbrot mit Avocado-Tatar und roter Zwiebel, dazu der Klassiker mit Tomate und Basilikum, serviert mit einem Salatbouquet.

Burrata mit Gurke und Aprikose

Cremiger Burrata, angerichtet auf leicht geröstetem Babyspinat und Pitabrot mit Aprikosen-Chutney, finalisiert mit gefrorenem Gurkensnee.

Thurgauer Som Tam mit geblämmter Pouletbrust

Knackiger Kohlrabi, Chili, Tomate, Erdnuss und Limette in würzig-frischer Marinade, verfeinert mit Basilikum und Fischsauce, serviert im Mörser, dazu marinierte geblämmte Pouletbruststückchen und Fladenbrot. Eine Abwandlung des thailändischen Papayasalats.

Handgeschnittenes Tatar vom Rindsfilet

Serviert mit süss-saurem Gemüse und Sardelle, einer feinen Apfel-Meerrettich-Crème, Butter und hausgemachtem Brioche-Toast. Zartes Rindfleisch, würzig mariniert - eine echte Gaumenfreude.

Tagesvorspeise

Empfehlung der Küche. Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über die aktuelle Kreation des Tages.

klein 22

gross 36

mini 8

gross 12

Hauptspeisen

Maispoulardenbrust nach Tajine-Art

Sautierte Stücke von der Maispoulardenbrust in aromatischer Salzzitronen-Buttersauce, arrangiert auf Safran-Couscous und Gemüse mit Koriander.

Lammnierstück unter Olivenbrotkruste

Kurz gebratenes Lammnierstück unter einer knusprigen Olivenbrotkruste, dazu eine Pfälzer Rüeblicrème und sautierte grüne Mungbohnen.

Cordon bleu vom Schweizer Landschwein

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

Black Angus Rindsfilet ca. 180 g

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

Kalbsgrillsteak Special Cut (Kachelfleisch)

Feige und Brombeere in Rotwein-Butterjus, dazu gebratene lauwarmer Römersalatherzen mit Bacon-Mayonnaise. Zartes Teilstück aus der Kalbshüfte.

Gegrillter Oktopus

Zarter Oktopus mit feinem Grillaroma, dazu eine cremige Kartoffelmousseline und karamellierte Sommertomaten, abgerundet mit Limetten-Olivenöl-Vinaigrette.

36

42

35

54

44

41

Vegetarisch

Knuspriges Schnitzel von geschmorter Aubergine

Dazu lauwarmer Artischocken- und Olivensalat mit Malfatti, Schalotten-Tomaten-Salsa und feinem Honig-Zitronenragout.

Sommerliche Pfirsich-Quiche

Gegrillter Pfirsich mit Honig und Pistazie, gebettet in luftig-feinem Strudelteig und einer milden Crème aus Salzlakenkäse, dazu reichen wir ein frisch-säuerliches Tomaten-Chutney.

Fitnesssteller

Grosser gemischter Salatteller mit hausgemachten Gemüsesalaten

Verschiedene knackige Sommerblattsalate mit unserer Schalotten-Balsamico-Vinaigrette. Alternativ servieren wir Ihnen auch eine fruchtige Himbeer-Vinaigrette oder unser French-Dressing.

mit Burrata

mit Black Angus Rindsfilet und Stangenpfeffer-Butter

mit Fischknusperli und Sauce Tartar

mit gebratener Maispouardenbrust und Basilikumpesto

mit knusprigem Cordon bleu vom Schweizer Landschwein

28

29

22

30

48

35

35

35

Desserts

Erntefrische Aprikosen

Aprikosenragout mit knusprigem Zimt-Milchreis, Sauerrahm-Espuma und Aprikosensorbet.

klein

12

gross

15

Thurgauer Cannoli

In Öl ausgebackene Teigrollchen, gefüllt mit Zuger Ricottacrème und Schoggi, in Baumnusskrokant gewälzt.

14

Erfrischender Eiskaffee

Kaffee-Crushed-Ice, aufgegossen mit fein aromatisierter Milch und Rahm.

9

Mini-Dessert des Küchenchefs

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

8

Sommerliche Sorbet-Degustation

Brombeer-, Aprikosen- und Guadeloupe-Melonensorbet, filigran arrangiert, serviert mit korrespondierenden Früchten und Saisonkräutern.

14

Desserts & Glace

Affogato al Caffè

Vanille-Rahmglace, übergossen mit einem frisch gebrühten Espresso.

Mini Dänemark

Vanille-Rahmglace mit Schokoladensauce und Rahm.

Coupe Schoggi Cookies

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

klein

II

gross

I3

Coupe Colonel

Zitronensorbet mit Vodka.

klein

II

gross

I3

Glace & Sorbet

Unsere Glace von Tomela

pro Kugel 5

Rahmglace: Vanille | Café | Joghurt | Schokolade | Kokos | Pistazie | Erdbeere

Sorbet: Zitrone | Brombeere | Guadeloupe-Melone | Aprikose

Extra Rahm

3

Feiern im Giusis

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

Fisch & Meeresfrüchte	- nach Marktlage
Schweinefleisch	- Schweiz
Rindfleisch	- Schweiz Argentinien Australien
Poulet	- Schweiz
Lammfleisch	- Neuseeland Schweiz

Unsere Brote und unser Brioche werden in unserem Betrieb in der Schweiz hergestellt.

Unsere Partner



Regionalität liegt uns am Herzen.

Mühle Entenschies |
Neunforn (TG)
Mehl und Getreide 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



Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.

