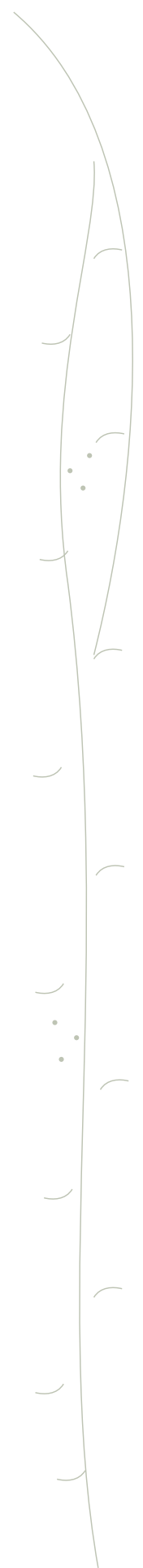


GIUSIS

das heisst leben • lachen • geniessen

Herbstkarte



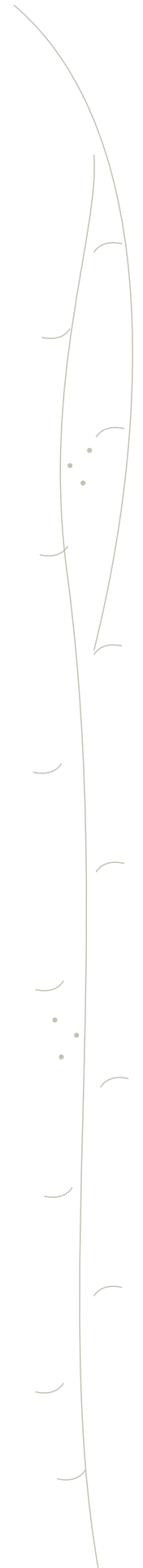
Herzlich willkommen

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 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, dass Sie bei uns sind! Ihr Verwöhnteam: in der Küche Pierre und Colin, im Service Filip und Adelina.

Ihr Giusis-Team



Vorspeisen



Herbstkarte ab 9. September 2026

Kleiner Blattsalat

Herbstliche Blattsalate mit gerösteten Kernen und hausgemachter Schalotten-Balsamico-Vinaigrette. Wahlweise mit Himbeer-Vinaigrette oder French-Dressing.

Herbstlicher Eierschwämmisalat

Sautierte Eierschwämmli mit frischen Kräutern, grünen Blattsalaten und luftiger Brombeer-Frischkäsecrème.

Ofensellerie-Consommé

Consommé von geschmortem Sellerie mit Wirzroulade und Öl von schwarzem Knoblauch.

Gebackener Käse trifft Zwetschge

Edler Max in knuspriger Panade, serviert mit Zwetschgenchutney und Blattsalatbouquet.

9

16

13

15

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

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.

Vorspeisen

Tataki vom Hirschfilet

19

Kurz angebratenes Hirschfilet, mit Knoblauch-Sojasauce abgelöscht und in feinen Scheiben angerichtet, dazu fruchtig-scharfes Kürbisrelish.

Thurgauer Som Tam mit geblämmter Pouletbrust

16

Kohlrabi und Apfel mit Chili, Erdnuss und Limette in würzig-frischer Marinade, verfeinert mit Basilikum und Fischeauce. Dazu geblämmte Pouletbrust und Fladenbrot - unsere Interpretation des thailändischen Papayasalats.

Handgeschnittenes Tatar vom Rindsfilet

klein 22 | gross 36

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 - auf Wunsch 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.

Fleisch

Rosa gebratener Rehrücken

Mit feinem Gin-Rahmjus, Apfel-Rotkraut, hausgemachten Spätzli und süssen Karamell-Marroni.

Geschmorter Lammgigotbraten

Im Ofen geschmort, an aromatischem Rotweinjus, dazu Ofengemüse und Knoblauch-Bohnencrème.

Cordon bleu vom Schweizer Landschwein

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

Black-Angus-Rindsfilet

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

Stroganoff vom Hirschfilet

Sautiertes Hirschfilet an Champignonsauce mit Paprika, dazu hausgemachte Spätzli und süsse Karamell-Marroni.

Pouletbrust-Bowl

Pouletbrust in Joghurt-Zitronen-Marinade, lauwarmer Couscoussalat, Harissa-Rüebli, Randen, Tomaten und geröstete Kichererbsen, vollendet mit Cashew-Tahini-Sauce.

50

39

36

54

42

36

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

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.

Vegetarisch

Herbstlicher Kürbishummus

Hokkaidokürbis und Kichererbsen als aromatischer Hummus, dazu gegrillter Kürbis und Kürbis-Esspapier, Baumnuss-Honig-Vinaigrette und hausgemachtes Fladenbrot.

Käse-Semmelknödel

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

Lauwarme Herbstsalat-Bowl

Couscous- und Randensalat mit Tomaten, Avocado, Eierschwämmli und im Filoteig gebackenem Hokkaidokürbis, dazu marinierte Brombeeren und Cashew-Tahini-Sauce.

Fisch

Black Tiger Bowl

Gebratene Black-Tiger-Gambas auf lauwarmem Couscoussalat mit Randensalat, Tomaten, Avocado und Limetten, dazu marinierte Brombeeren, abgerundet mit Cashew-Tahin-Sauce.

28

29

28

39

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

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.

Desserts

Erntefrische Zwetschgen

klein 11 | gross 14

Zwetschgencoupe mit Vanille- und Zimtglace, eingekochten Zwetschgen, Buttercrumble und Rahm.

Thurgauer Cannoli

In Öl ausgebackene Teigröllchen, gefüllt mit Zuger Ricottacrème und Schoggi, in Baumnusskrokant gewälzt, dazu Pistazienglace.

Giusis Tartufo

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

Mini-Dessert des Küchenchefs

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

Lecce Fritta

Vanille-Rahm-Pudding in feiner Panade ausgebacken, dazu herbstliche Früchte und Portweinreduktion.

15

14

8

12

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

Vanille-Rahmglace, übergossen mit einem frisch gebrühten Espresso.

9

Mini Dänemark

Vanille-Rahmglace mit Schokoladensauce und Rahm.

11

Coupe Schoggi Cookies

klein 11 | gross 13

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

Coupe Colonel

klein 11 | gross 13

Zitronensorbet mit Vodka.

Glace & Sorbet

Unsere Glace von Tomela

pro Kugel 5

Rahmglace: Vanille | Café | Zimt | Schokolade | Kokos | 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

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	- gemäss tagesaktueller Deklaration
Wild	- Herkunft gemäss Deklaration
Schweinefleisch	- Schweiz
Rindfleisch	- Schweiz Argentinien Australien
Poulet	- Schweiz
Lammfleisch	- Neuseeland Schweiz
Brot	- Schweiz

Unsere Partner

Regionalität liegt uns am Herzen.

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

Transgourmet Schweiz
Verschiedene Lebensmittel

Bianchi | Zürich
Fisch und Meeresfrüchte

Comestibles Zellweger AG | Staad
Fisch- und Fleischspezialitäten

Braun Früchte & Gemüse AG |
Bronschhofen
Früchte und Gemüse

Käserei Studer AG | Hefenhofen
Scharfer Maxx

Tomela Glace | Langrickenbach
Thurgauer Glace

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

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.