GIUSIS

restaurant

2026

Silvesterkarte

Gala-Menü zum Jahresausklang

leben – lachen – geniessen

Giusis Restaurant & Palaver Weinbar
Rennweg 6 · 8580 Amriswil
071 412 70 70 · giusisamriswil.ch

GIUSIS

31. DEZEMBER 2026

Silvestermenü mit Fleisch

Giusis Welcome-Drink

Mit oder ohne Alkohol

Beef-Tatar und gebackene Polenta

Fein gewürztes Rindsfilet-Tatar, in Butter gebackene Polenta
und Nüsslisalat mit Schalotten-Vinaigrette

Bouillabaisse von Edelfisch und Meeresfrüchten

Gebratene Jakobsmuschel, Riesengarnele, Loup de mer
und Lachstatar-Cannelloni in Tomaten-Safran-Fischsud

Yuzu-Zitronen-Granité «Gin Sour»

Erfrischender Zwischengang

Zart geschmortes Kalbsbäckchen

Kräftige Rotweinjus, Schwarzwurzel-Kartoffelcreme
und in Butter sautiertes Randen-Lauchgemüse

Giusis weisses Schoggi-Pistazien-Tartufo

Limonen-Spongecake und Kakao-Zabaione

✧

5 Gänge CHF 99 · 4 Gänge CHF 82

Beide Varianten inklusive Zwischengang.

GIUSIS

31. DEZEMBER 2026

Vegetarisches Silvestermenü

Giusis Welcome-Drink

Mit oder ohne Alkohol

Vegi-Tatar und gebackene Polenta

Fein gewürztes Tatar von Avocado und Mango,
in Butter gebackene Polenta und Nüsslisalat mit Schalotten-Vinaigrette

Tomaten-Algen-Bouillabaisse

Gebratene Artischockenböden, Tempeh, Miso-Fenchel
und Algen-Cannelloni in Nori-Tomatensud

Yuzu-Zitronen-Granité «Gin Sour»

Erfrischender Zwischengang

Steinpilz-Tagliatelle

Getrüffelte Pilzsauce, Artischocken in Tomatenbutter
und gepuffte Pecorino-Chips

Giusis weisses Schoggi-Pistazien-Tartufo

Limonen-Spongecake und Kakao-Zabaione

✧

5 Gänge CHF 82 · 4 Gänge CHF 65

Beide Varianten inklusive Zwischengang.

DIE PASSENDE BEGLEITUNG

Unsere Gala-Weinreise

Zum Silvestermenü mit Fleisch

5 Weine à 1,25 dl · CHF 62 pro Person

01 · APÉRO / WELCOME-DRINK

Château Agata Blanc de Blancs

Slowenien · Chardonnay · feine Perlage und elegante Frische

02 · BEEF-TATAR

Giusis Sauvignon Blanc 2025

Domaine de Bachellery · Languedoc · frisch und harmonisch

03 · BOUILLABAISSE

Sancerre Blanc Les Perrois 2024

Domaine Jean-Paul Picard & Fils · florale Noten, feine Zitrusfrische

04 · KALBSBÄCKCHEN

Mas Bécha Barrique 2021

Roussillon · Brombeere, Cassis, Pfeffer und elegante Würze

05 · SCHOGGI-PISTAZIEN-TARTUFO

Château Agata Rosé

Slowenien · prickelnder, festlicher Ausklang

Zum Yuzu-Zitronen-Granité servieren wir bewusst keinen Wein.

BESONDERE FLASCHEN ZUM JAHRESWECHSEL

Château Agata Brut · 75 cl · CHF 69

Auf Wunsch zelebrieren wir mit euch die Flasche mit einem Sabrieren. *(Köpfen mit einem Säbel)*

Cal 150 · 2019 · Magnum 150 cl · CHF 225

Syrah · tiefgründige Beerenaromatik, würziger Pfeffer und ein langer, harmonischer Abgang.

Einer der besten Weine des Roussillon. Eine gewagte Aussage, aber sowohl Manuel Bischof, wie auch berühmte Weindegustanten wie Robert Parker oder Jeb Dunnuck bestätigen dies

Mas Bécha Patterns · 2020 · CHF 130

Grenache · intensive Fruchtfülle, mediterrane Kräuter und eine markante, ausdrucksstarke Art.

Hipgnosis 313 Blanc · 2021 · CHF 85

Grenache Blanc · Macabeo · lebendige Aromatik, feine Fruchtnoten und ein spannendes Zusammenspiel aus Frische und Fülle.

DIE PASSENDE BEGLEITUNG

Unsere Gala-Weinreise

Zum vegetarischen Silvestermenü

5 Weine à 1,25 dl · CHF 62 pro Person

01 · APÉRO / WELCOME-DRINK

Château Agata Blanc de Blancs

Slowenien · Chardonnay · feine Perlage und elegante Frische

02 · VEGI-TATAR

Giusis Sauvignon Blanc 2025

Domaine de Bachellery · Languedoc · frisch und harmonisch

03 · TOMATEN-ALGEN-BOUILLABAISSE

Grüner Veltliner Ried Setzberg 2024

Roman Gritsch · Wachau · gelber Apfel, feine Würze und Schmelz

04 · STEINPILZ-TAGLIATELLE

Pinot Noir Sélection 2023

Weingut Wolfer · Weinfelden · fruchtig-würzig mit Barrique-Schmelz

05 · SCHOGGI-PISTAZIEN-TARTUFO

Château Agata Rosé

Slowenien · prickelnder, festlicher Ausklang

Zum Yuzu-Zitronen-Granité servieren wir bewusst keinen Wein.

· ✧ ·

Auf einen genussvollen Jahreswechsel

Giusi & Team

Bei Fragen zu Allergien oder Unverträglichkeiten
ist unser Serviceteam gerne für Sie da.
Alle Preise in CHF, inklusive 8.1 % MwSt.