

# Wochenempfehlung

(inklusive Suppe oder Salat)

## VORSPEISEN

### **Kleiner bunter Menüsalat**

frische saisonale Blattsalate mit unserem Hausdressing

oder

### **Milde Knoblauch-Kartoffelsuppe**

Cremige Kartoffelsuppe mit feiner Knoblauchnote und frischem Gartengrün

## VEGETARISCH

### **Gefüllter Kräuter-Crêpe** 22

Feiner Kräuter-Crêpe gefüllt mit cremigem Gemüse, serviert mit geröstetem Ofengemüse und würziger Gorgonzolasauce. Verfeinert mit gehobelten Mandeln.

## FLEISCH

### **Saltimbocca vom Schweizer Schweinsnierstück** 25

Zart gebratenes Schweizer Schweinsnierstück mit aromatischem Bohnenragout und Äpfeln, dazu rustikaler Kartoffelstock.

### **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.

## FISCH

### **Gebratenes Filet von der Mittelmeer-Dorade** 25

Saftig gebratenes Doradenfilet auf Zitronen-Couscous, begleitet von sautiertem Frühlingsgemüse und feiner Basilikum-Rahmsauce.

## BURGER

### **CRAZY PIET** 28

Rauchig. Herzhaft. Unvergesslich.

Saftig gebratener Rindfleisch-Patty im Altnauer Curry Bun mit Cheddar-Käse, hausgemachter BBQ-Sauce, knusprigen Röstzwiebeln und einem Hauch Coleslaw.

# DESSERTS, EVENTS & INFORMATIONEN

## DESSERT

**UNSER SAISON-HIT – Giusis Coupe Romanoff** 11 | 14

Cremige Kokosglace mit frischen Erdbeeren vom Sunnehof in Steinebrunn.

**Lauwarmes Éclair** 14

Gefüllt mit feiner Honig-Mandelcreme, serviert mit frischem Erdbeerensalat vom Sunnehof und erfrischendem Minz-Granité.

**Mini-Dessert des Küchenchefs** 9

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

**Affogato al Caffè** 9

Vanille-Rahmglace, übergossen mit einem frisch gebrühten Espresso.

**Mini Dänemark** 11

Vanille-Rahmglace mit Schokoladensauce und Rahm.

**Coupe Baileys** 11 | 14

Café-Rahmglace mit Baileys und Rahm.

**Coupe Calvados** 11 | 14

Hochstamm-Süssmostsorbet mit Calvados.

**Coupe Colonel** 11 | 14

Zitronensorbet mit Vodka.

## GLACE & SORBET

Unsere Glace von Tomela — pro Kugel 4.50

Rahmglace: Vanille | Café | Vacherin | Joghurt | Schokolade | Kokos

Sorbet: Hochstamm-Süssmost | Zitrone | Himbeere | Erdbeere

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  
Brot — Schweiz | Deutschland

## UNSERE PARTNER

### Regionalität liegt uns am Herzen

Bäckerei Kunz | Altnau — Burger Buns & täglich frisches Brot  
Bianchi | Zürich — Fisch & Meeresfrüchte  
Braun Früchte & Gemüse AG | Bronschhofen — Gemüse  
Luca Metzgerei | Romanshorn — Ostschweizer Fleisch für unsere Burger  
Tomelaglace | Langrickenbach — Thurgauer Glace  
Transgourmet Schweiz — Verschiedene Lebensmittel  
Comestibles Zellweger AG | Staad — Fisch- & Fleischspezialitäten  
Käserei Studer AG | Hefenhofen — Scharfer Maxx