

Wochenempfehlungen

15.09. - 18.09.2026

Inklusive Suppe oder Salat

Kleiner bunter Menüsalat - saisonale Blattsalate mit täglich wechselndem Dressing aus unserer Küche

oder indische Linsensuppe - mit Pouletfleisch und Rosinen

Vegi

Kartoffelknödel mit Rahmkabis

Hausgemachte Kartoffelknödel, in Kürbiskernbutter geschwenkt und auf geschmortem Rahmkabis angerichtet.

Fleisch

Pouletbrust im Kräutermantel

Gebratene Pouletbrust im Gartenkräutermantel, dazu Tagliolini an gelber Tomatensauce und geröstete Mandeln.

Cordon bleu vom Schweizer Landschwein

Im Pankomantel knusprig gebacken, gefüllt mit Vorderschinken und Scharfem Maxx, serviert mit hausgemachten Kartoffelecken.

Fisch

Gebratenes Wolfsbarschfilet

In Butter gebratenes Wolfsbarschfilet mit Rollgerstenrisotto und Randen, dazu Basilikumpesto.

22

25

36

28

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

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.

Bowls & Sandwich

Bowls (ohne Vorspeise)

Pouletbrust-Bowl

Gebratene, tranchierte Pouletbrust in Joghurt-Zitronen-Marinade auf lauwarmem Couscoussalat mit Harissa-Rüebli, Randen, Tomaten und gerösteten Kichererbsen, vollendet mit Cashew-Tahini-Sauce.

Black-Tiger-Bowl

Gebratene Black-Tiger-Gambas auf lauwarmem Couscous- und Randensalat mit Tomaten, Avocado, Limette und marinierten Brombeeren, abgerundet mit Cashew-Tahini-Sauce.

Hot Sandwich (ohne Vorspeise)

Pulled Pork Sandwich

Würziges, saftiges Pulled Pork mit geschmolzenen Zwiebeln und Tomatenchutney im warmen Sandwichbrot, bestrichen mit Honig-Senf-Mayonnaise.

36

39

25

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

15

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

Giusis Tartufo

14

Hausgemachtes Tartufo aus weisser Schokolade und Pistazie mit Limetten-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.

Lecce Fritta

12

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

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.

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 Tavalata 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.

Ihr Verwöhnteam: in der Küche Pierre und Colin, im Service Filip und Adelina.

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
Schweinefleisch	- Schweiz
Rindfleisch	- Schweiz Argentinien Australien
Poulet	- Schweiz
Brot	- Schweiz

Unsere Partner

Regionalität liegt uns am Herzen.

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

Metzgerei Näf | Wil
Regionales Fleisch

Bianchi | Zürich
Fisch und Meeresfrüchte

Transgourmet Schweiz
Verschiedene Lebensmittel

Braun Früchte & Gemüse AG |
Bronschhofen
Früchte und Gemüse

Comestibles Zellweger AG | Staad
Fisch- und Fleischspezialitäten

Luca Metzgerei | Romanshorn
Ostschweizer Fleisch

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.