

Liebe Gäste,  
herzlich willkommen  
im Restaurant Fünf-Dörfer

Wir freuen uns, Sie mit unseren regionalen  
Gerichten zu verwöhnen.  
Wir servieren nur Fleisch aus der Schweiz.

Frisch, saisonal, regional und kreativ sind unsere Grundsätze.  
Wir verwenden nach Möglichkeit Schweizer Produkte,  
die unser Küchenteam mit viel Sorgfalt für Sie zubereitet.  
Nach Möglichkeit verzichten wir auf künstliche Zusatz- und  
Konservierungsmittel.

Gastgeber Markus Gämperli,  
Küchenchef Nico Schwendener,  
Serviceleitung mit Team wünschen „a Guata!“

Alle unsere Preise sind in CHF und inkl. 7.7 % MwSt.

# Unsere Weinempfehlung zur Winterzeit aus der Region und den südlichen Ländern

## Chardonnay, Meier Zizers

Eignet sich sowohl als Apérowein, wie auch als Speisebegleiter. Leicht holzbetontes Bouquet mit feinen buttrigen Noten (Chardonnay-typisch) im Geschmack kräftige Aromen mit dazu passender Säurestruktur.

10cl	30cl	50cl
9.00	27.00	45.00

## Ceppitajo Maremma DOC

Vollmundiger Wein, der sich durch seinen Duft nach Johannis- und Himbeeren auszeichnet. Am Gaumen wunderbar intensiv, mit herrlicher roter Beerenfrucht und sehr guter Säure.

10cl	30cl	50cl
6.10	17.50	31.50

## Bodegas Vinas del Cenit

Purpurrote Farbe. In der Nase intensiv und komplex, mit schwarzen und roten Beeren, Lakritz und einem Hauch Malz sowie warmen Röstnoten. Am Gaumen rund und weich mit seidener Textur und einem langen wärmenden Finale.

10cl	30cl	50cl
7.20	21.40	35.00

## Ampurdan DO Castillo Perelada – 5 Finques Reserva, Ampurdan Spanien

In der Nase feines Cassis Aroma mit Noten von schwarzem Pfeffer und Holz. Im Mund angenehm weicher Auftakt, gute Struktur, genussvolle Tannine und harmonischer Abgang.

10cl	30cl	50cl
7.10	21.00	35.00

# Marinierte Spareribs 24 Std. gegart

vom Schweizer REGIOFARM Schwein



mit Kräuterbutter, Chimichurri und Tennessee Whisky-Honig-Sauce dazu  
Gemüse garnitur

500 gr inkl. Knochen

29.-

1000 gr inkl. Knochen

44.-

## Beilagen nach Wahl

Kartoffel-Lauch-Muffins, Quarkpizokel, Süsskartoffel Pommes frites,  
Pappardelle, Wildreis oder Pommes frites

## Vorspeisen

<b>Knackiger Blattsalat</b> mit würzigen Croutons	Bistro	6.-
	klein	10.-
	gross	14.-
<b>Bunt gemischter Salat</b> mit würzigen Croutons und Ei	Bistro	8.-
	klein	12.-
	gross	16.-
<b>Nüsslisalat „5 Dörfer“</b> mit gebratenem Rohschinken, Ei, Granatapfelkernen und Croutons	Bistro	9.-
	klein	13.-
	gross	17.-
<b>Randen Panna Cotta</b> mit hausgebeiztem Graved Lachs und Meerrettich-Haube	klein	16.-
	gross	20.-
<b>Beef Tatar mit Blattsalatbouquet</b> mit Toast und Butter	klein	23.-
	gross	27.-

Salatdressing zur Auswahl:

**Italienisch-, French-, Hausdressing**

Unsere beliebte French-Salatsauce ist in 5dl Flaschen erhältlich!

## Suppen & bunte Fitnesssteller

<b>Kürbiscremesuppe</b>	klein	10.-
mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl	gross	14.-
<b>Parmesancremesuppe</b>	klein	10.-
mit Nuss-Crunch	gross	14.-
<b>Mandel-Knoblauchsuppe</b>	klein	10.-
mit Rohschinken Grissini	gross	14.-

### Fitnesssteller

gemischter Salat mit Fruchtspiess garniert

mit <b>Schweizer Pouletbruststreifen</b> und Sesam	klein	24.-
	gross	28.-
mit <b>vegetarischen Frühlingsrollen</b> und Sweet-Chili Dip	klein	20.-
	gross	24.-
mit <b>gebackenen Schweizer Lachsknusperli</b> und Tartarsauce	klein	25.-
	gross	29.-

Salatdressing zur Auswahl:

**Italienisch-, French-, Hausdressing**

Unsere beliebte French-Salatsauce ist in 5dl Flaschen erhältlich!

## Vegan, vegetarisch und bündnerisch

<b>Hausgemachte Quarkpizokel</b> mit Spinat und Cherrytomaten an leichter Rahmsauce	22.-
<b>Hausgemachte vegane Kürbis-Ravioli</b> auf Kürbiskern-Pesto mit Nüssen garniert	23.-
<b>Hausgemachte Gnocchi</b> mit Speck-Wirsing-Rahmsauce und Chilifäden	23.-
<b>Äplermaccaroni</b> mit Kartoffeln, Speck und Röstzwiebeln dazu hausgemachtes Apfelmus	22.-
<b>Appenzeller Käsespätzli</b> mit Schmelzzwiebeln und Knoblauch-Brösel	22.-

## Fleischgerichte

<b>Black Angus Burger "Schmakis"</b> im Tiger-Bun, mit Salat, Tomate, Essiggurke Käsescheibe, gebratenem Speck und Tennessee Whisky-Honig-Sauce	29.-
<b>Geschnetzelte Kalbsleber</b> an Portweinjus mit Apfelwürfel und Gemüse garnitur	32.-
<b>Hirsch Entrecote</b> mit Trauben-Pfeffersauce und Gemüse garnitur	39.-
<b>Gebratene Pouletbrust</b> gefüllt mit Dörrfeigen und Ziegenkäse an Thymiansauce und Gemüse garnitur	28.-
<b>Schweinssteak</b> vom Schweizer Regiofarm Schwein an Cognac-Rahmsauce und Gemüse garnitur	29.-
<b>Beilagen nach Wahl</b> Kartoffel-Lauch-Muffins, Quarkpizokel, Süsskartoffel Pommes frites, Pappardelle, Wildreis oder Pommes frites	

# Schnitzel & Co.

Paniertes Schweineschnitzel 27.50  
vom Schweizer REGIOFARM Schwein  
mit Gemüse garnitur

Cordon Bleu  
mit Gemüse garnitur

Schwein vom Schweizer REGIOFARM  
klein 27.50  
normal 31.50

Kalb aus der Schweiz  
klein 34.50  
normal 38.50

Schweizer: mit Kochschinken und Käse  
Bündner: mit Bündnerfleisch und Bergkäse  
Walliser: mit Raclettekäse, Speck und Essiggurke

## Beilagen nach Wahl:

Kartoffel-Lauch-Muffins, Quarkpizokel, Süsskartoffel Pommes frites,  
Papardelle, Wildreis oder Pommes frites



# Leckeres aus Nimmerland

(für Kinder bis 12 J.)

„Nibs“ 4.-  
kleiner grüner Kindersalat

„Captain Hook“ 15.-  
6 Stück Chicken Nuggets  
mit Pommes frites und Karotten

„Peter Pan“ 15.-  
paniertes Schweineschnitzel  
mit Pommes frites und Karotten

„Mr.Smee“ 15.-  
Hackfleischbällchen in Rahmsauce  
mit Pasta und Karotten

„Wendy“ 11.-  
Pasta mit Tomatensauce

Zu jedem Hauptgang (ausser „Nibs“) bekommen die Kinder ein **Überraschungsglace** mit Geschmack nach Wahl!

## Desserts & „Schnäpsli“ aus Zizers

Hausgemachte Öpfelküachli an Vanillesauce	10.-
Karamelköppli im Glas mit Rahm und Früchten	8.-
Zimt-Parfait mit Rötali-Kirsch-Kompott	9.-
Hausgemachtes Eierlikör-Glace mit Kürbiskernöl, Schokoladensplitter und Schlagrahm	9.-

## Wie wäre es mit einem „Verdauerli“ aus der Region?

Williams Mađir 38 %vol, Der Brand wird im alten Barrique gereift und zusätzlich werden getrocknete, alte Birnen hineingelegt. Das ergibt eine vollfruchtige, betörende Aromatik.	2 cl	7.30
Pruna Veglia 38 %vol Erlesene Zwetschgen vergären wir sorgfältig und lasse diese Maische brennen.	2cl	7.30
Vinars Serain 38 %vol Die Riesling-Sylvaner Trauben werden bei voller Reife geerntet, das heisst goldgelb mit vollentfaltetem, sortentypischem Buket.	2cl	7.30
Vinars Barrique 40 %vol Dieser Tresterbrand aus der Pinot Noir Trauben und wird während 12 Monaten in 225 Liter Barrique Fässern gereift. Dies verleiht ihm Schmelz und eine goldgelbe Farbe	2cl	7.30
Nuschigna 30 %vol Grüne Baumnüsse werden in der Johannisnacht gelesen und zusammen mit Zitronen und Gewürzen in Traubenbrand eingelegt. Der rätoromanische Name „Nuschigna“ bedeutet auf Deutsch „Nüsschen“.	2cl	7.30
Roter Grappa 37 %vol Ein feiner Grappa mit süßem Fruchtsaft versetzt	2cl	7.30

Liebe Gäste

Unsere aktuelle Fleischdeklaration  
finden Sie bei der  
Terrassen- und Restauranteingangstüre.

Betreffend Laktose – und glutenhaltigen  
Inhaltsstoffen in unserem Speiseangebot  
gibt Ihnen unser Servicepersonal  
gerne Auskunft.

Für Kritik und Anregungen jeder Art haben wir  
ein offenes Ohr, denn es ist unser  
Bestreben für Sie das Beste zu geben.

Darum würden wir uns sehr freuen, wenn Sie Ihre  
Kritik unserem Servicepersonal direkt mitteilen.  
Oder unseren Gästefragebogen  
(mit Tel.- Nummer) ausfüllen.