

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

Endrizzi Cuvée Dalis Rosé

Der frische und elegante Endrizzi Cuvée Dalis Rosé zeigt viele mineralische Anklänge. Pfirsichfarben mit lila-orangen Reflexen. Intensiver, betörender und langanhaltender Duft, mit Noten von Holunderblüten, Walderdbeeren, Himbeeren und Tomatenblättern. Ein Wein mit guter Struktur, spritziger Säure und angenehm langem Nachgeschmack.

10cl	30cl	50cl
5.80	17.00	27.00

Pinot Noir, Grendelmeier Zizers

Feiner gehaltvoller Rotwein, elegante Pinot Noir-Aromen, anhaltende Frucht. Geniessen Sie ihn zu unserem Bündner Bergkäse.

10cl	30cl	50cl
4.80	14.10	23.00

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

Bosco Agostino Barolo Neirane (Ein Topwein für Barololiebhaber zum Spezialpreis)

In der Nase reife Pflaumen, Kirschen und etwas Leder bis hin zu mineralisch und blumigen Noten. Am Gaumen ist er frisch, intensiv und langanhaltend mit samtigen Tanninen.

10cl	30cl	50cl
11.50	32.00	48.00

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

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

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

Fitnesssteller

gemischter Salat mit Fruchtspiess garniert

mit Schweizer Pouletbruststreifen und Sesam	klein	24.-
	gross	28.-
mit vegetarischen Frühlingsrollen und Sweet-Chili Dip	klein	20.-
	gross	24.-
mit gebackenen Schweizer Lachsknusperli 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

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

Fleischgerichte

Black Angus Burger "Schmakis" im Tiger-Bun, mit Salat, Tomate, Essiggurke Käsescheibe, gebratenem Speck und Tennessee Whisky-Honig-Sauce	29.-
Geschnetzelte Kalbsleber an Portweinjus mit Apfelwürfel und Gemüse garnitur	32.-
Hirsch Entrecote mit Trauben-Pfeffersauce und Gemüse garnitur	39.-
Gebratene Pouletbrust gefüllt mit Dörrfeigen und Ziegenkäse an Thymiansauce und Gemüse garnitur	28.-
Schweinssteak vom Schweizer Regiofarm Schwein an Cognac-Rahmsauce und Gemüse garnitur	29.-
Beilagen nach Wahl 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.