

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 Sommerzeit 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 |

Federweiss Grendelmeier, Zizers

Weiss gekelterter Wein aus Pinot Noir-Trauben, hellgold und trocken, erinnert leicht an Zitrusfrüchte oder Kiwi. Im Gaumen würzig und wärmend.

| | | |
|------|-------|-------|
| 10cl | 30cl | 50cl |
| 5.40 | 16.00 | 25.50 |

Pinot Noir Spiegelberger Beerli, Joos Trimmis

Besticht durch sein reiches Bouquet. Im Gaumen zeigt er einen äusserst delikaten Geschmack mit femininen, weichen Zügen mit grosser Nachhaltigkeit

| | | |
|------|-------|-------|
| 10cl | 30cl | 50cl |
| 6.50 | 18.50 | 28.00 |

Vorspeisen

| | | |
|-----------------------------|--------|------|
| Knackiger Blattsalat | bistro | 6.- |
| mit würzigen Croutons | klein | 10.- |
| | gross | 14.- |

| | | |
|------------------------------|--------|------|
| Bunt gemischter Salat | bistro | 8.- |
| mit würzigen Croutons und Ei | klein | 12.- |
| | gross | 16.- |

| | | |
|---|--|------|
| Pochierter Schweinsrücken (kalt) | | 16.- |
| dünn aufgeschnitten mit Rucola und marinierten Champignons | | |

| | | |
|---|--|------|
| Oliven-Tomaten Tapenade | | 14.- |
| auf geröstetem Brot mit Büffelmozzarella und Mango-Fruchtsauce | | |

| | | |
|---------------------------------|-------|------|
| Beef Tatar mit Senfglace | klein | 23.- |
| Blattsalatbouquet | gross | 27.- |
| Toast und Butter | | |

Salatdressing zur Auswahl:
Italienisch-, French-, Hausdressing
Unsere beliebte French-Salatsauce ist in 5dl Flaschen erhältlich!

Suppen & bunte Fitnesssteller

| | | |
|--|-------|------|
| Gemüsebouillon mit Gemüsewürfel | klein | 7.- |
| | gross | 11.- |
| Gazpacho (kalt) mit Knoblauchbrot | klein | 8.- |
| | gross | 12.- |
| Zucchini-Minz Suppe mit Parmaschinken-Grissini | klein | 9.- |
| | gross | 13.- |

Fitnesssteller

gemischter Salat mit Fruchtspiess garniert

| | | |
|---|-------|------|
| mit Schweizer Pouletbruststreifen und weiss-schwarzem Sesam | klein | 24.- |
| | gross | 28.- |
| mit vegetarischen Frühlingsrollen und Sweet-Chili Dip | klein | 20.- |
| | gross | 24.- |
| mit gebackenen Schweizer Felchenknusperli und Tartarsauce | klein | 25.- |
| | gross | 29.- |
| mit Schweinssteak und Kräuterbutter | | 30.- |
| mit Rib Eye und Chimmi Churri | | 34.- |

Salatdressing zur Auswahl:

Italienisch-, French-, Hausdressing

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

Vegan, vegetarisch und bündnerisch

Veganes Kichererbsen Curry 21.-
mit Reis und Gemüse
garniert mit Fruchtspiess und Mandel-Kokosflocken

Hausgemachte Gnocchi 23.-
an Tomaten-Zucchini Sauce
mit gebratenem Parmaschinken, Pinienkerne
und Parmesan chips

Äplermaccaroni 22.-
mit Kartoffeln, Speck und Röstzwiebeln
dazu hausgemachtes Apfelmus

Hausgemachte Quarkpizokel 22.-
mit frischem Babyspinat und Cherrytomaten
an leichter Rahmsauce

Vegi Burger 23.-
im Black-Bun, mit Salat,
grillierter Ananasscheibe
und grober Senfsauce

Beilagen nach Wahl

Ofen Kartoffel mit Sauerrahm, Quarkpizokel, Süsskartoffel Pommes frites,
Tagliatelle, Wild Reis oder Pommes frites

Sommergerichte

Black Angus Burger "Schmakis" 29.-
im Black-Bun, mit Salat,
grillierter Ananascheibe
und grober Senfsauce

Gebratene Kalbfleischstreifen 36.-
an Limettenrahmsauce
und Gemüse garnitur

Rib Eye vom Grill 34.-
mit Röstzwiebeln, Chimmi Churri
und Gemüse garnitur

Schweizer Pouletbrustwürfel 29.-
mit Cashew Kernen und Salbei
an rässiger roter Currysauce
und Gemüse garnitur

Zanderfilet gebraten in Mandelbutter 30.-
mit Trüffelschaum
und Gemüse garnitur

Beilagen nach Wahl
Ofen Kartoffel mit Sauerrahm, Quarkpizokel, Süsskartoffel Pommes frites,
Tagliatelle, Wild Reis oder Pommes frites

Schnitzel & Co.

Paniertes Schweineschnitzel 28.-
vom REGIOFARM Schwein
mit Gemüse garnitur

Cordon Bleu
mit Gemüse garnitur

Schwein vom REGIOFARM klein 28.-
normal 32.-

Kalb aus der Schweiz klein 35.-
normal 39.-

Schweizer: mit Kochschinken und Käse
Bündner: mit Bündnerfleisch und Bergkäse
Sommer: mit Parmaschinken und Frischkäse

Beilagen nach Wahl

Ofen Kartoffel mit Sauerrahm, Quarkpizokel, Süsskartoffel Pommes frites,
Tagliatelle, Wild Reis oder Pommes frites

Marinierte Spareribs 24 Std. gegart

vom Schweizer REGIOFARM Schwein



mit Kräuterbutter, Chimmi Churri und Tennessee Whisky Honig
Sauce dazu Gemüse garnitur

| | |
|----------------------|------|
| 500gr inkl. Knochen | 32.- |
| 1000gr inkl. Knochen | 49.- |

Beilagen nach Wahl

Ofen Kartoffel mit Sauerrahm, Quarkpizokel, Süsskartoffel Pommes frites,
Tagliatelle, Wild Reis 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

| | |
|--|-----|
| Hausgemachtes Rucola Glace mit marinierten Erdbeeren | 8.- |
| Karamelköppli im Glas mit Rahm und Früchten | 8.- |
| Holunder-Minz-Parfait mit Zwetschgensauce | 9.- |
| Chili Panna Cotta mit Zwergorangenragout | 9.- |

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

| | | |
|--|------|------|
| Williams Maçir 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 Gluten haltigen
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.