

Menüvorschläge  
für Ihren Anlass im



**HOTEL**  
Sportcenter

fünf-Dörfer Zizers

essen trinken geniessen



Tel: 081 307 19 80

Fax: 081 307 19 60

hotel@5doerfer.ch

Ihre Gastgeber  
Markus und Sidonia Gämperli



## Unsere Leistungen für Sie

---

### Persönliche Beratung und Besprechung

Wir möchten Ihnen einen perfekten Anlass nach Ihren Vorstellungen und Wünschen ermöglichen. Dazu möchten wir uns gerne Zeit für Sie nehmen. Bitte geben Sie uns frühzeitig Bescheid oder machen Sie einen Termin für eine Vorbesprechung aus.

### Menüvorschläge

Aus unseren Menüvorschlägen sollen Sie für jeden Anlass das Passende finden. Haben Sie spezielle Wünsche oder wollen Sie sich Ihr Menü selber gerne zusammen stellen? Dann zögern Sie nicht und vereinbaren Sie einen Termin zur Menübesprechung.

**Bitte beachten Sie, dass bis zu 28 Personen nur 1 komplettes Menü ausgewählt werden kann. Ausgenommen sind Kinder, Vegetarier, Veganer und Allergiker! Ab 28 Personen können 2 komplette Menüs ausgewählt werden .**

**Wobei pro Menü mindestens eine Menge von 10 x bestellt werden muss.**

### Apéro Vorschläge

Der Aperitif ist ein „Warm-up“. Die Gäste lernen sich kennen, kommen sich näher und stimmen sich auf den Anlass ein. Wählen Sie aus unseren verschiedenen Apéro-Vorschlägen aus oder stellen Sie sich Ihren individuellen Apéro selber zusammen.

### Kinder

Für Kinder unter 10 Jahren verrechnen wir ein halbes Menü, oder Sie können eines unserer Kindermenus auswählen!

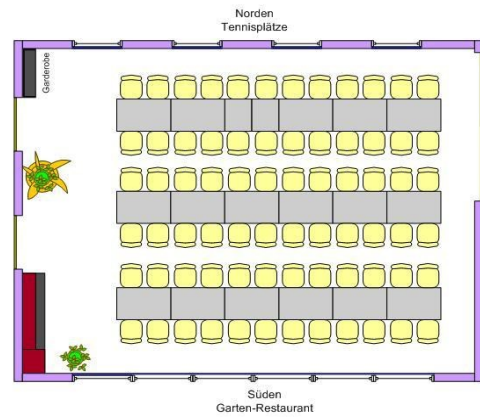
### Blumenschmuck und Dekoration

Auf Ihren Wunsch organisiert die Chefin des Hauses, Sidonia Gämperli, gerne einen passenden Tischschmuck oder kümmert sich um die Dekoration. Preis pro Person nach Zusatzaufwand. Eine Standarddeko ist inklusive.

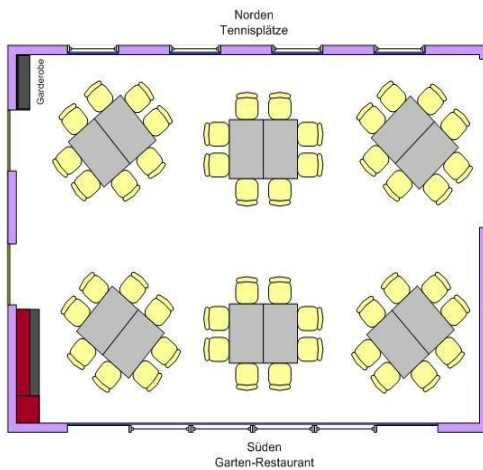
Räumlichkeiten:

Unser Saal bietet Platz für 50 – 70 Personen.  
Für Seminare oder Tagungen können wir Ihnen unseren Seminarraum anbieten. Für Gruppen bis 20 Personen ist unser heimeliges Säli der ideale Austragungsort.

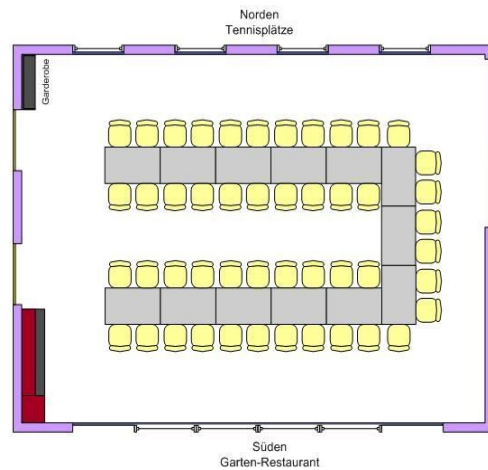
Gerne können wir auch nach Ihren Wünschen individuell bestuhlen.



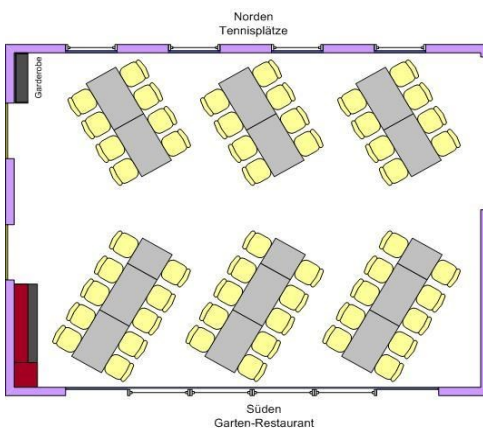
Bestuhlung Reihe für 72 Personen



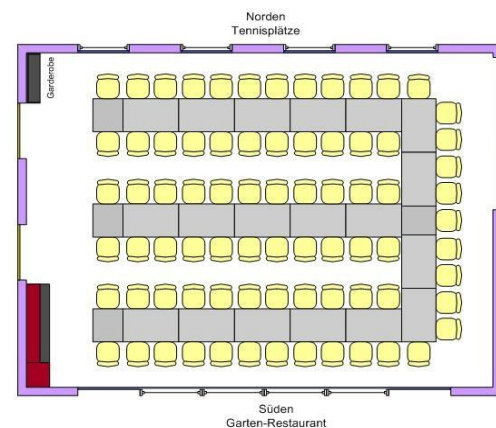
Bestuhlung Block B für 48-60 Personen



Bestuhlung Block C für 54 Personen



Bestuhlung Block D für 54 Personen



Bestuhlung Block E für 77 Personen

Sonstiges: Allgemeine Informationen finden Sie auf der Seite 20

## Apéro Vorschläge

---

### Apéro „light“

Chips, Nüssli, Salzstangen, marinierte Oliven

CHF 5.00/Person

### Apéro „Standard“

Chips, Nüssli, Salzstangen, marinierte Oliven,  
Schinkengipfeli, Mini Pizza, Chäsküechli

CHF 10.00/Person

### Apéro „Fünf Dörfer“

Chips, Nüssli, Salzstangen, marinierte Oliven,  
Schinkengipfeli, Mini Pizza, Chäsküechli,  
verschiedene kleine belegte Brötli mit  
Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Käse  
Cherrytomaten, Salzgurken, Silberzwiebeln

CHF 17.00/Person

### Apéro „Deluxe“

Chips, Nüssli, Salzstangen, marinierte Oliven,  
Schinkengipfeli, Mini Pizza, Chäsküechli,  
verschiedene kleine belegte Brötli  
mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Käse,  
Parmaschinken, Rauchlachs,  
Birnenbrot,  
Cherrytomaten, Salzgurken, Silberzwiebeln,  
Gemüsesticks mit verschiedenen Dips,  
Hackfleischbällchen Spiessli,  
Pepperballs Frischkäsefüllung, Melonen-Rohschinken-Spiessli,  
Tomaten-Mozzarella-Spiessli

CHF 23.00/Person

### Bündner Platte

Pro Personen  
Rohschinken, Bündnerfleisch, Coppa, Bauernspeck,  
Salsiz, Bergkäse, Früchte, Birnenbrot  
Cherrytomaten, Salzgurken, Silberzwiebeln

CHF 23.50/Person

## Vorspeisen

---

<b>bunter Blattsalat</b>	bistro	CHF	6.00
Croutons, Sprossen	klein	CHF	10.00
Französisch-, Italienisch-, Hausdressing			

<b>Kleiner gemischter Salat</b>	bistro	CHF	8.00
Croutons, Sprossen	klein	CHF	12.00
Französisch-, Italienisch-, Hausdressing			

<b>Caesar Poulet</b>	bistro	CHF	10.00
Eisbergsalat, Parmesansplitter, Speck, Croutons	klein	CHF	13.00
Französisch-, Italienisch-, Hausdressing			

---

<b>Mariniertes Siedfleisch Carpaccio</b>	CHF	16.00
Blattsalat, Gemüsewürfel, Schnittlauch, frischem Meerrettich, Kürbiskernöl		

<b>Vitello Tonnato</b>	CHF	19.00
Blattsalat, Kalbsroastbeef, Thunfischsauce, Kapern, Zwiebeln		

<b>Mariniertes Carpaccio vom Rind</b>	CHF	19.00
Blattsalat, Parmesan, Zitrone, Olivenöl, Meersalz, Pfeffer		

<b>Tartar vom Rind</b>	CHF	19.00
Blattsalat, Toast, Butter, Kapern, Zwiebeln		

## Suppen

---

<b>Rindsbouillon</b> Flädli, Kräuter	CHF	9.00
<b>Tomatencremesuppe</b> Parmaschinken Grissini	CHF	10.00
<b>Riesling-Martinicremesuppe</b> Rauchlachs-Spiessli	CHF	11.00
<b>Thai-Curry-Kokoscremesuppe</b> Kokos-Mandel-Flocken	CHF	9.00
<b>Karotten-Ingwercremesuppe</b> Schlagrahm, Croutons	CHF	9.00
<b>Gemüsecremesuppe</b> Schlagrahm, Kräuter	CHF	9.00
<b>Zitronengrascresmesuppe</b> Panierte Riesenkrevette	CHF	12.00

## Vegetarische Hauptgerichte

---

<b>Hausgemachte Quarkpizokel</b> Spinat, Rahmsauce ,Cherrytomaten	CHF	22.00
<b>Veganes Kichererbsen-Curry</b> Reis, Gemüse, Früchtespiess	CHF	21.00
<b>Hausgemachte Gnocchi</b> Tomaten-Zucchettisauce, Parmesanchip, Pinienkerne	CHF	22.00

## Fleisch und Fisch

---

Sparerips 24Std, gegart (CH) 500 Gr. Inkl. Knochen	CHF	32.00
Pouletbrust (CH)	CHF	28.00
Schweinssteak (CH)	CHF	30.00
Lachstranche (NOR)	CHF	35.00
Rindsentrecôte (CH)	CHF	39.00
Rinderfilet (CH)	CHF	44.00
Kalbssteak (CH)	CHF	42.00

### Saucen nach Wahl:

Kräuterbutter	Pilzrahmsauce
Pfeffersauce	Hollandaise
Rotweinjus	Curry-Kokossauce

### Beilagen nach Wahl:

Folienkartoffel-Sauerrahm	Tagliatelle
Kartoffelgratin	Spätzli
Kartoffelstock	Bramata
Butterreis	Quarkpizokel

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen ein frisches Gemüsebouquet.

### Menubeispiele:

Rindsentrecôte mit Pfeffersauce Kartoffelgratin und Gemüsebouquet.	Schweinssteak an Pilzrahmsauce Spätzli und Gemüsebouquet	Lachstranche Sauce Hollandaise Butterreis und Gemüsebouquet
---	---	--

## Braten am Stück

---

Schweinsbraten vom Hals	(CH)	CHF	26.00
Rinderschmorbraten	(CH)	CHF	29.00
Schweinsfilet	(CH)	CHF	37.00
Kalbsschmorbraten	(CH)	CHF	30.00
Rindsroastbeef	(CH)	CHF	38.00
Rindsfilet	(CH)	CHF	44.00

### Saucen nach Wahl:

Balsamino Jus	Pilzrahmsauce
Pfeffersauce	Hollandaise
Rotweinjus	Curry-Kokossauce

### Beilagen nach Wahl:

Folienkartoffel-Sauerrahm	Tagliatelle
Kartoffelgratin	Spätzli
Kartoffelstock	Bramata
Butterreis	Quarkpizokel

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen ein frisches Gemüsebouquet.

### Menubeispiele:

Rinderschmorbraten an Balsamino Jus Tagliatelle und Gemüsebouquet.	Schweinsfilet an Pilzrahmsauce Kartoffelstock und Gemüsebouquet	Rindsroastbeef Sauce Hollandaise Kartoffelgratin und Gemüsebouquet
---	--	---



## Geschnetzeltes oder Ragout

---

Poulet (CH)	CHF	27.00
Schwein (CH)	CHF	29.00
Kalbs (CH)	CHF	33.00
Lamm (NZ)	CHF	32.00
Rind (CH)	CHF	31.00

### Saucen & Butter nach Wahl:

Stroganoff Sauce	Pilzrahmsauce
Pfeffersauce	Cognac-Rahm
Rotweinjus	Currys-Kokossauce

### Beilagen nach Wahl:

Spätzli	Tagliatelle
Kartoffelgratin	Quarkpizokel
Kartoffelstock	Bramata
Butterreis	Spätzli

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen ein frisches Gemüsebouquet.

### Menubeispiele:

Kalbsgeschnetzeltes an Cognac-Rahmsauce Tagliatelle und Gemüsebouquet.	Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Sauce Quarkpizokel und Gemüsebouquet	Pouletgeschnetzeltes an Currys-Kokossauce Butterreis und Gemüsebouquet
---	--	---

## Schnitzel & Co.

---

Schweinsschnitzel Natur (CH)	CHF	28.00
Schweinsschnitzel Paniert (CH)	CHF	28.00
Kalbsschnitzel Natur (CH)	CHF	35.00
Kalbsschnitzel Paniert (CH)	CHF	35.00
Schweins Cordon bleu (CH)	CHF	32.00
Kalbs Cordon bleu (CH)	CHF	39.00

Pro Gruppe nur eine Auswahl an Cordon bleu und an Füllung.

**Cordon bleu Füllungen zur Auswahl:** Klassisch: Schinken, Käse  
Bündnerisch: Bündnerfleisch, Bergkäse

### Saucen Wahl:

Cognac-Rahmsauce  
Pilzrahmsauce  
Rotweinjus

### Beilagen nach Wahl:

Tagliatelle  
Bratkartoffeln  
Pommes frites  
Butterreis

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen ein frisches Gemüsebouquet.

### Menubeispiele:

Kalbsschnitzel Natur an Cognac-Rahmsauce Butterreis und Gemüsebouquet.	Kalbs Cordon bleu Bündnerisch Pommes Frites und Gemüsebouquet	Schweinsschnitzel Paniert Bratkartoffeln und Gemüsebouquet
---	--	--

## Leckerer aus Nimmerland

für Kinder bis 10 Jahre

<b>„Nibs“</b> Kleiner grüner Kindersalat	4.-
<b>„Captain Hook“</b> 6 Stück Chicken Nuggets mit Pommes frites und Karotten	15.-
<b>„Peter Pan“</b> Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Karotten	15.-
<b>„Mr. Smee“</b> Hackfleischbällchen in Rahmsauce mit Pasta und Karotten	15.-
<b>„Wendy“</b> Pasta mit Tomatensauce	11.-

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

## Hausgemachte Dessert

---

<b>Caramelköpfl</b> im Gläsli Fruchtspiess, Schlagrahm	CHF	8.00
<b>Panna Cotta</b> im Gläsli serviert Fruchtsauce	CHF	8.00
<b>Gebrannte Creme</b> im Gläsli serviert Früchte, Schlagrahm	CHF	8.00
<b>Mango-Passionsfrucht-Süppchen</b> Joghurtglace und Prosecco	CHF	10.00
<b>Schokoladen Mousse</b> Früchten und Schlagrahm	CHF	10.00
<b>Frischer Fruchtsalat</b> mit einer Kugel Vanilleglace	CHF	10.00

## Zahlungsbedingungen

An Ihrem Festtag müssen Sie sich nicht mit finanziellen Dingen herumschlagen. Gerne senden wir Ihnen eine Gesamtrechnung, Zahlung innert 14 Tagen, zu.

## Übernachtung

Wir würden uns freuen, wenn Sie Ihr Festessen mit einer Übernachtung in unserem Hotel verbinden. Je nach Buchungsumfang offerieren wir Ihnen einen Sonderpreis.

## Hinweis

- Vereinbaren Sie zur Menübesprechung bitte vorab mit uns einen Termin.
- Bitte melden Sie uns Ihre Menüauswahl und Gästeanzahl mindestens 7 Tage vor dem bevorstehenden Termin.
- Bis 5 Tage vor dem Termin werden An – oder Abmeldungen akzeptiert. Danach wird die vorbestellte Menü Anzahl verrechnet, ausser es handelt sich bei Absagen um höhere Gewalt.

## Standort Hotel Sportcenter Fünf-Dörfer Zizers

Hotel Sportcenter Fünf-Dörfer Zizers  
CH-7201 Untervaz-Bahnhof  
*beim Autobahnanschluss*  
*Zizers-Untervaz*

E-Mail: [hotel@5doerfer.ch](mailto:hotel@5doerfer.ch)

[www.hotel-5doerfer.ch](http://www.hotel-5doerfer.ch)

Tel. Büro/Sport: 081 307 19 70

Tel. Restaurant: 081 307 19 80

Tel. Hotel 081 307 19 90

Fax 081 307 19 60

