

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
und Wild aus Graubünden.

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,
Serviceleiterin Felicitas Steinbrunner
Serviceleitung mit Team wünschen „a Guata!“

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

Unsere Weinempfehlung zur Herbstzeit

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

Riesling x Silvaner, Meier Zizers

Leichter spritziger Wein. Feine Muskatnote im Bouquet, im Geschmack gute Fülle, harmonisch in Säure und Schmelz.

30cl	50cl	70cl
17.00	28.50	39.00

Sauvignon blanc, Joos Trimmis

Zeigt einen frischen, fruchtigen Stil im Bouquet, erinnert an tropische Früchte. Angenehm weich, sein Körper ausgewogen, feiner Abgang.

10cl	30cl	50cl	70cl
7.20	21.50	35.00	49.00

Pinot Noir, Grendelmeier Zizers

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

10cl	30cl	50cl
5.50	16.00	23.00

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

50cl	70cl
35.00	44.50

Rappagugga Sunna, Pinot Noir Barrique, Fam. Vetsch Zizers

Tief rubinroter Wein aus Pinot Noir-Trauben, 12 Monate in französischem Barrique gereift, in der Nase entfaltet sich ein Bouquet aus reifen Kirschen, Vanille und feinen Eichenaromen.

50cl	70cl
35.00	49.00

Pinot Noir Cuvée, Meier Zizers

Eignet sich als Begleiter zu kräftigen Speisen, wie Fleisch- und Wildgerichte. Im Bouquet intensive Pinotfrucht mit Unterstützung von Vanillenoten und Röstaromen, Barrique-Ausbau.

50cl	70cl
44.00	56.50

Vorspeisen

Knackiger Blattsalat mit würzigen Croutons	Bistro klein gross	6.- 9.- 13.-
Bunt gemischter Salat mit würzigen Croutons und Ei	Bistro klein gross	8.- 12.- 16.-
Nüsslisalat „5 Dörfer“ mit gebratenem Rohschinken, Ei, Granatapfelkernen und Croutons	Bistro klein gross	9.- 13.- 17.-
In Honig gebratene Feigen mit buntem Blattsalat, Birnenbrot, Baumnüssen und Ziegenkäse		17.-
Beef Tatar mit Zwiebel-Chutney Blattsalatbouquet mit Toast und Butter	klein gross	23.- 27.-

Salatdressing zur Auswahl:

Italienisch-, French- oder Hausdressing

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

Suppen & bunte Fitnesssteller

Kürbis-Ingwercremesuppe	klein	9.-
verfeinert mit Kokosmilch, gerösteten Kürbiskernen und Kernöl	gross	13.-

Maroni-Sellerie-Cappuccino	klein	9.-
mit Milchschaum	gross	13.-

Mais-Lauchsuppe	klein	9.-
mit Kräuter-Popcorn	gross	13.-

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.-

mit Rehschnitzel in Kräuter-Brösel Panade und Preiselbeer-Dip	klein	34.-
	gross	38.-

Salatdressing zur Auswahl:

Italienisch-, French- oder Hausdressing

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

Vegan, vegetarisch und bündnerisch

„Vegetarischer Herbst“	27.-
Panierte Kürbisschnitzel, Quarkspätzli, Rotkraut, Rahmwirsing, karamellisierte Maroni, gebratene Kräuterseitlinge und Preiselbeersauce	
Hausgemachte Quarkpizokel	22.-
mit Wirsing und Cherrytomaten an leichter Rahmsauce	
Hausgemachte vegane Kürbis-Gnocchi	23.-
mit Spinat Pesto und Dörrtomaten	
Äplermaccaroni	22.-
mit Kartoffeln, Speck und Röstzwiebeln dazu hausgemachtes Apfelmus	
Wild-Capuns	28.-
mit Milch-Bouillon und Rohschinken-Chpis	

Bündner Wild

Wildschwein Burger "Schmakis" 28.-
im Blackbun, mit Salat,
Käsescheibe, Apfel-Zimt-Chutney,
getoppt mit Pflaumen im Speckmantel

Hausgebeizter Hirschpfeffer „5 Dörfer“ 33.-
mit Croutons, Silberzwiebeln und Speck garniert
dazu unsere Wildbeilagen

Wildrahmgeschnetztes 33.-
an Preiselbeer-Rahmsauce mit Kräuterseitlingen
dazu unsere Wildbeilagen

Hirschentrecôte-im Speck Mantel 44.-
an Wacholder-Zwetschgen-Sauce
dazu unsere Wildbeilagen

Rehschnitzel in Kräuterbrösel Panade 41.-
mit Preiselbeer-Dip
dazu unsere Wildbeilagen

Zu all unseren Wildgerichten servieren wir Rotkraut, Rahmwirsing,
Priselbeeren und karamellierte Maroni

Beilagen nach Wahl

Quarkspätzli, Serviettenknödel, Birnenpizokel,
Süßkartoffel Pommes frites, Tagliatelle, Reis oder Pommes frites

Schnitzel & Co.

Paniertes Schweineschnitzel 28.-
vom REGIOFARM Schwein
mit Gemüse garnitur

Cordon Bleu
mit Gemüse garnitur

Schwein vom Schweizer REGIOFARM klein 28.-
normal 32.-

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

Schweizer: mit Kochschinken und Käse
Bündner: mit Bündnerfleisch und Bergkäse
Herbst mit Brie, Rohschinken und Preiselbeeren

Marinierte Spareribs 24 Std. gegart
vom Schweizer REGIOFARM Schwein

mit Kräuterbutter, Chimi Churri und BBQ Dip
dazu Gemüse garnitur

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

Beilagen nach Wahl:

Quarkspätzli, Serviettenknödel, Birnenpizokel,
Süßkartoffel Pommes frites, Tagliatelle, 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.-
Pizokel mit Rahmsauce

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

Desserts & „Schnäpsli“ aus Zizers

Jägermeister-Parfait mit karamellisierten Maroni	9.-
Karamelköppli im Glas mit Rahm und Früchten	8.-
Apfel-Rösti mit Hausgemachtem Zimtglace	10.-
Vermicelles und Meringues mit Rahm	9.-
mit Rahm und Vanilleglace	12.-

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 glutenhaltigen
Inhaltsstoffen in unserem Speiseangebot
gibt Ihnen unsere Servicemitarbeiter
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.