

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 Herbst- Winterzeit

Schiller AOC, Manfred Meier, Zizers, Graubünden

Spritziger frischer Roséwein. Frische Pinotfrucht, gute Intensität, im Geschmack gute Fülle. Zarter kräftiger Körper, der durch die natürliche Kohlensäure in seiner Frische unterstützt wird.

10cl	30cl	50cl	70cl
6.40	19.00	31.00	43.00

Rappagugga Sunna, Pinot Noir Barrique, W. Vetsch, Zizers, Graubünden

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 Röstaromen der Alliiert-Eiche. Harmonischer Abgang, voll Frucht und komplexen Tanninen.

30cl	50cl	70cl
21.00	35.00	49.00

Unplugged Zweigelt, Hannes Reeh, Region Wien, Österreich

In der Nase rote Kirsche, Holunder, würziges Rosenholz, und etwas Vanille, am Gaumen sehr elegant und frisch.

10cl	30cl	50cl	75cl
6.20	18.50	30.50	42.00

Ceppitajo Maremma, Azienda Agricola Russo Sangiovese, Ciliegiolo, Colorino, Toscana, Italien

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

10cl	30cl	50cl	75cl
6.20	18.50	30.50	42.00

Sardon, Jérôme Bougnaud, Sangiovese, Ciliegiolo, Colorino, Merlot, Cabernet Sauvignon, Castilla y Leon, Spanien

Dunkles Kirschrot. In der Nase Aromen von schwarzen Kirschen, Blaubeeren, Brombeeren und feiner Würze. Am Gaumen saftig und kraftvoll, ohne jedoch schwer zu wirken. Ein samtiger, fruchtbetonter Abgang

10cl	30cl	50cl	75cl
6.40	19.00	31.00	43.00

Vorspeisen

Knackiger Blattsalat
mit würzigen Croutons

Bistro	6.-
klein	9.-
gross	13.-

Bunt gemischter Salat
mit würzigen Croutons und Ei

Bistro	8.-
klein	12.-
gross	16.-

Nüsslisalat „5 Dörfer“
mit gerösteten Pinienkernen, Ei,
Parmaschinken-Grissini und Croutons

Bistro	9.-
klein	13.-
gross	17.-

Rauchlachs Bruschetta
mit Frischkäse und Dill
garniert mit Oliven und Dörrtomaten

	16.-
--	------

Beef Tatar mit frischem Eigelb
verfeinert mit geräucherten Salzflakes
mit Toastbrot und Butter

klein	23.-
gross	27.-

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

Suppen & bunte Fitnesssteller

Kürbiscremesuppe verfeinert mit Kokosmilch gerösteten Kürbiskernen und Kernöl	klein	9.-
	gross	13.-
Rosenkohlcremesuppe mit Hanf-Milchschaum	klein	9.-
	gross	13.-
Pastinaken-Rosmarin-Suppe mit Schlagrahm	klein	9.-
	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 Rindsentrecôte und Kräuterbutter	klein	36.-
	gross	40.-

Salatdressing zur Auswahl:

Italienisch-, French- oder Hausdressing

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

Vegan, vegetarisch und bündnerisch

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

Hausgemachte Quarkpizokel 22.-
mit Lauch, Schmelzzwiebeln und Cherrytomaten
an leichter Rahmsauce

Hausgemachte vegane Spinat-Gnocchi 23.-
mit Dörrtomaten Pesto
und gerösteten Kernen

Überbackene Bündner Bramata

Vegi: 22.-
mit frischen Tomaten, Zuchetti und Peperoni
und Taleggio überbacken

Fleisch: 22.-
mit Speckscheiben, Schmelzzwiebeln, Tomaten
und Taleggio überbacken

Fleisch

Black Angus Burger "Schmakis" 28.-
im Blackbun, mit Salat, Tomaten, Essiggurken
Cheddar, Schmelzzwiebeln und BBQ Dip

Schweizer Pouletbrust 29.-
gefüllt mit Brie und Thymian
an Rotweinsauce
und Gemüse garnitur

Schweinshaxe mit Gremolata 27.-
an Calanda Biersauce
mit Chili-Sauerkraut

Rindsentrecôte vom Grill 41.-
mit gebratener Zitrone, Kräuterbutter
und Gemüse garnitur

Beilagen nach Wahl
Reis, Rahmbramata, Pizokel,
Süßkartoffel Pommes frites, Tagliatelle oder Pommes frites

Marinierte Spareribs 24 Std. gegart

vom Schweizer REGIOFARM Schwein



mit Kräuterbutter, Chimichurri und BBQ Dip
dazu Gemüse garnitur

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

Beilagen nach Wahl:

Reis, Rahmbramata, Pizokel,
Süßkartoffel Pommes frites, Tagliatelle 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
Global mit Cheddar und Chorizo

Beilagen nach Wahl:

Reis, Rahmbrahata, Pizokel,
Süßkartoffel Pommes frites, Tagliatelle 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

Karamelköppli im Glas 8.-
mit Rahm und Früchten

Hausgemachte Apfelküchlein 10.-
mit Zimt-Zucker und Vanillesauce

Mohn Panna-Cotta 8.-
mit Zwetschgenragout

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

Williams Madir 38 %vol, 2 cl 7.30
Der Brand wird im alten Barrique gereift und zusätzlich werden getrocknete, alte Birnen hineingelegt. Das ergibt eine vollfruchtige, betörende Aromatik.

Pruna Veglia 38 %vol 2cl 7.30
Erlesene Zwetschgen vergären wir sorgfältig und lasse diese Maische brennen.

Vinars Serain 38 %vol 2cl 7.30
Die Riesling-Sylvaner Trauben werden bei voller Reife geerntet, das heisst goldgelb mit vollentfaltetem, sortentypischem Buket.

Vinars Barrique 40 %vol 2cl 7.30
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

Nuschigna 30 %vol 2cl 7.30
Grüne Baumnüsse werden in der Johannisnacht gelesen und zusammen mit Zitronen und Gewürzen in Traubenbrand eingelegt. Der rätoromanische Name „Nuschigna“ bedeutet auf Deutsch „Nüsschen“.

Roter Grappa 37 %vol 2cl 7.30
Ein feiner Grappa mit süßem Fruchtsaft versetzt

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.