

Liebe Gäste, herzlich willkommen
im Restaurant Fünf-Dörfer

Wir **freuen** uns
Sie **wieder** bei uns **begrüssen** zu dürfen,

Gastgeber Markus und Wenlian Gämperli
und das gesamte 5DörferTeam.

Frisch, saisonal, regional und kreativ sind unsere
Grundsätze.

Wir verwenden nach Möglichkeit Schweizer Produkte,
die unser Küchenteam mit viel Sorgfalt für Sie
zubereitet.

Weitestgehend verzichten wir auf künstliche Zusatz-
und Konservierungsmittel.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Alle unsere Preise in CHF und inkl. 8% MwSt.

Salate und Vorspeisen

Knackiger Blattsalat¹ mit würzigen Croutons	klein CHF 8.- gross CHF 15.-
Bunter gemischter Salat^{1,3} mit würzigen Croutons und Ei	klein CHF 11.- gross CHF 17.-
Beef Tartar³ mit Zwiebeln, Kapern und Toast	CHF 25.-
gebratene Garnele an Blattsalat² mit frischen Mango streifen und Radieschen-Splitter	CHF 20.-
Antipasti Teller «5 Dörfer»^{1,7} Marinierter Chorizo, Parma-Schinken, eingelegtes Gemüse und Mini Focaccia	CHF 20.-

Suppen

Bärlauchsuppe^{1,9,7} mit Kräuter-Parmesan-Chips	CHF 9.-
Klare Gemüsesuppe «Provenzale»⁹	CHF 9.-
Rinds-Consommé^{1,3,9} mit Julien-Gemüse und Leberspätzli	CHF 9.-

Fitnesssteller

Grosser gemischter Salatteller^{1,7}

mit Früchten garniert

mit Pouletbruststreifen⁸

im Kürbiskernmantel gebraten

klein CHF 24.-

gross CHF 28.-

mit vegetarischen Frühlingsrollen^{1,9}

mit Sweet-Chili-Dip

klein CHF 20.-

gross CHF 24.-

mit Egli Knusperli^{1,3,7,10}

mit Tatar Sauce

klein CHF 23.-

gross CHF 29.-

Salatdressing zur Auswahl:

Italienisch¹⁰⁻; French^{3,7,10-}; Haus^{3,10-} oder Mango-Chili-Dressing

Vegan und Vegetarisches

Randen-Risotto (Vegan)

mit Rucola und grillierten Auberginen

CHF 22.-

Hausgemachte Quarkpizikel^{1,3,7}

mit Mangold, Dörrtomaten

und leichte Rahm-Sauce

CHF 22.-

Hauptgerichte

Schweinsschnitzel^{1,3} von regio-farm CHF 28.-
paniert mit Gemüse garnitur

Pouletbrust gefüllt mit Bündnerpesto^{1,7,8} CHF 30.-
an Portweinjus

Cordon Bleu vom Schwein^{1,3,7} von regio-farm CHF 32.-
mit Gemüse garnitur

verschiedene Füllungen

Schweizer: Schinken und Greyerzerkäse^{1,3,7}

Bündner: Bündnerfleisch und Bergkäse^{1,3,7}

Spar Rips^{7,10} von regio farm 500g CHF 35.-
mit Honig – Chili-Marinade 24 Stunden gegart
Kräuterbutter und gegrillten Maiskolben an BBQ Sauce

Rinds-Entrecôte⁷ CHF 41.-
mit Kräuterbutter und Gemüse garnitur

Black Auges Burger^{1,7} CHF 28.-
im Brot mit Salat, Tomaten,
Essiggurken, Cheddar und Speck

Zander Filet^{4,11,7} CHF 31.-
in Sesam Kruste mit Limetten Kaviar

Beilagen nach Wahl

Reis, Fettucine ^{1,3}oder Pommes-Frites, Ofenkartoffeln⁷, Süsskartoffelpommes¹

Dessert

Ahorn-Crème-Brûlée^{3,7} mit saisonalen Früchten	CHF 12.-
Schoggi-Sufflé^{1,3,7} mit Erdbeer-Grand Manier-Salat	CHF 14.-
Apfelstrudel^{1,3,7} mit Vanilla-Glacè und Rahm	CHF 10.-

„Wie wärs mit a ma Verdauerli us da Region?“

Allergen Lebensmittel

- 1 Glutenthaltiges Getreide
- 2 Krebstiere
- 3 Eier
- 4 Fische
- 5 Erdnüsse
- 6 Sojabohnen
- 7 Milch
- 8 Hartschalenobst
- 9 Sellerie
- 10 Senf
- 11 Sesamsamen
- 12 Schwefeldioxid
- 13 Lupinen
- 14 Weichtiere

Unsere aktuelle Fleischdeklaration finden Sie bei der Terrassen- und Resturanteingangstüre.

Vielen Dank für Ihren Besuch

Wir hoffen, es hat Ihnen
bei uns gefallen.

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 freuen, wenn Sie
unseren Gästefragebogen ausfüllen.