

Liebe Gäste, herzlich willkommen
im Restaurant Fünf-Dörfer

Wir freuen uns
Sie 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. 7.7% MwSt.

Allergene Lebensmittel-Hinweise

- 1 Glutenhaltiges 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

A: Gleich Allergene Hinweis

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

Unsere Weinempfehlung zur Herbstzeit

Blance de Noire, Hartmann Zizers

Ein beerenfruchtiger, duftig-leichter und süffiger Wein. Frisch und fein im Gaumen. Aromatisch und weich mit einer dezenten, verführerischen Süsse im Auftakt und erfrischender feiner Säure im Abgang.

10cl	30cl	50cl	70cl
7.90	25.00	39.50	54.-

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 Sélection, M. 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.

30cl	50cl	70cl
24.00	38.50	52.-

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

30cl	50cl	70cl
22.00	34.00	45.00

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.

30cl	50cl	70cl
26.00	43.00	59.00

Salate und Vorspeisen

Knackiger Blattsalat	klein	CHF	8.-
mit würzigen Croutons A: 1	gross	CHF	15.-
Bunter gemischter Salat	klein	CHF	11.-
mit würzigen Croutons und Ei A: 1,3	gross	CHF	17.-
Beef Tartar		CHF	25.-
mit marinierten Steinpilzen, Chorizomayonnaise und Safran, Zwiebeln A. 3, 10			
Randen-Carpaccio		CHF	20.-
mit Ziegenkäse, Nüsslisalat und Pinienkernen A: 7, 8			

Suppen

Kürbis-Apfel-Suppe		CHF	9.-
mit Kürbiskernen-Pesto A: 1, 7, 8,			
Hühnerboullion		CHF	9.-
mit Gemüse-Ravioli A: 1, 3, 9			

A: Allergene Hinweise

Fitnesssteller

Grosser gemischter Salatteller

mit Früchten garniert A: 1, 7

mit Pouletbruststreifen	klein	CHF	24.-
im Kürbiskernmantel gebraten A: 8	gross	CHF	28.-
mit vegetarischen Frühlingsrollen	klein	CHF	20.-
und Sweet-Chili-Dip	gross	CHF	24.-
mit Dorsch Knusperli	klein	CHF	23.-
und Tatar Sauce A: 1,3,7,10	gross	CHF	29.-

Salatdressing zur Auswahl:

Italienisch-; French-; Haus- oder Mango-Chili-Dressing

A: 10 A: 3,7,10 A: 3,10 A

Vegan und Vegetarisches

Pilz-Risotto

im Rucola-Nestli mit glasierten Maroni A: 7 CHF 24.-

Hausgemachte Kürbisquarkpizokel

an leichter Rahmsauce, gegrilltem Blumenkohl CHF 23.-

A: 1, 3, 7, 8

A: Allergene Hinweise

Hauptgerichte

Schweinsschnitzel von Regio-Farm CHF 28.-
paniert mit Gemüse garnitur A: 1,3

Pouletbrust gefüllt mit Spinat und Ricotta CHF 31.-
im Chiasamen-Mantel, an Cherry – Rotweinjus A: 7, 8

Cordon Bleu vom Schwein von Regio-Farm CHF 32.-
mit Gemüse garnitur A: 1,3,7

verschiedene Füllungen

Schweizer: Schinken und Greyerzerkäse A: 1,3,7

Bündner: Bündnerfleisch und Bergkäse A: 1,3,7

Kalbsmedaillon CHF 44.-
in Bündnerfleischmantel, mit Pfifirlingeragout A: 1, 7

Black Angus Burger CHF 28.-
im Brot mit Salat, Tomaten,
Essiggurken, Raclettekäse, Chorizo-Chips A: 1, 7

St. Petersfisch Filet CHF 28.-
gebraten an Jungzwiebel- Butter mit Pak-Choi Gemüse
A: 4, 7

Beilagen nach Wahl

Reis, Fettucine, Spätzli, Kürbispizokel, Süsskartoffelpommes, Pommes frite
A: 1,3 A: 1, 3, 7 A: 1, 3, 7 A: 1 A: 1

A: Allergene Hinweise

Dessert

Walnuss-Crokant Parfait CHF 12.-
mit heissen Waldbeeren A: 3, 7, 8

Lebkuchen Panna Cotta CHF 12.-
mit Zwergorangenragout A: 3, 7

Birnen-Zimt Strudel CHF 11.-
mit Rahm A: 1, 3, 7, 8

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

A: Allergene Hinweise

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.