

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 Resturanteingangstüre.

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..

30cl	50cl	70cl
25.00	39.50	54.00

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 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, im Barrique-Ausbau.

30cl	50cl	70cl
24.00	38.50	52.00

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

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 mit würzigen Croutons A: 1	klein	CHF 8.-
	gross	CHF 15.-
Bunter gemischter Salat mit würzigen Croutons und Ei A: 1,3	klein	CHF 11.-
	gross	CHF 17.-
Wintersalat «5 Dörfer» mit Rohscinken Chips; Orangenfilet und Gruyere Splitter A: 7, 8	klein	CHF 11.-
	gross	CHF 17.-
Beef Tartar mit marinierten Steinpilzen, Chorizomayonnaise und Safran, Zwiebeln A: 3, 10		CHF 25.-
Hirschcarpaccio gefüllt mit Steinpilz Pesto und Parmesan Chips A: 7		CHF 15.-

Suppen

Kürbis-Apfel-Suppe mit Kürbiskernen-Pesto A: 1, 7, 8,		CHF 9.-
Hühnerbouillon mit Gemüse-Ravioli A: 1, 3, 9		CHF 9.-
Steinpilz-Cappuccino mit Walnuss Öl A: 1, 7, 8		CHF 11.-

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 A: 1

gross CHF 24.-

mit **Dorsch Knusperli**

klein CHF 23.-

und Tatar Sauce A: 1, 3, 7, 10

gross CHF 29.-

mit **panierten Schweineschnitzel**

klein CHF 24.-

von der Regio Farm A: 1, 7, 3

gross CHF 28.-

Salatdressing zur Auswahl:

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

A: 10

A: 3, 7, 10

A: 3,10

A -

Vegan, vegetarisch und bündnerisch

Appenzeller Äplermaccaroni

CHF 24.-

mit Kartoffeln, Speckwürfel und Schmelzweibeln
dazu hausgemachtes Apfelmus A: 1, 3, 7

Pilz-Risotto (Vegan)

im Rucola-Nestli mit glasierten Maroni A: 7

CHF 24.-

Hausgemachte Kürbisquarkpizokel

an leichter Rahmsauce mit gegrilltem Blumenkohl

CHF 23.-

A: 1, 3, 7, 8

A: Allergene Hinweise

Spareribs «5 Dörfer» Art

in Chilli- Kräuter Marinade 24 Std. gegart

vom Schweizer REGIOFARM Schwein



mit Kräuterbutter, Chimichurri und BBQ Dip
dazu Grillgemüse A: 7, 10

500 gr inkl. Knochen

36.-

Beilagen nach Wahl

Reis, Fettucine, Rosmarin Ofenkartoffel, Kürbispizokel,

A: - A: 1, 3 A: 7 A: 1, 3, 7

Süskartoffelpommes, Pommes frites

A: 1 A: 1

A: Allergene Hinweise

Hauptgerichte

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

Pouletbrust Saltimbocca CHF 31.-
mit Tomaten Zucchini Roagout A: -

Cordon Bleu vom Schwein von Regio-Farm CHF 33.-
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

Hirsch Entrecote CHF 42.-
mit Pilz-Kräuter Butter, Cabernet Rotwein Jus A: 1, 7

Black Angus Burger CHF 29.-
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, Rosmarin Ofenkartoffel, Kürbispizokel,

A: - A: 1, 3 A: 7 A: 1, 3, 7

Süskartoffelpommes, Pommes frites

A: 1 A: 1

A: Allergene Hinweise

Dessert

Schokoladen Tarte CHF 12.-
mit Röteli- Kirsch- Ragout A: 1, 3, 7

Überbackene Waldfrüchte CHF 12.-
mit Vanillecreme 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 Maqir 38 %vol, 2 cl CHF 7.30
Der Brand wird im alten Barrique gereift und zusätzlich werden getrocknete, alte Birnen hineingelegt. Das ergibt eine vollfruchtige, betörende Aromatik.

Pruną Veglią 38 %vol 2cl CHF 7.30
Erlesene Zwetschgen vergären wir sorgfältig und lassen diese Maische brennen.

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

Vinars Barrique 40 %vol 2cl CHF 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 CHF 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.

Bis bald!

Wenlian und Markus Gämperli
mit Team