

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

Für weitere Fragen zu den Allergenhinweise, wenden Sie sich bitte an unser Küchenpersonal.

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

## Salate

### Knackiger Blattsalat

mit würzigen Croutons A: 1

CHF 13.-  
bistro CHF 9.-

### Frühlings-Salat „5 Dörfer“

Blattsalate mit marinierten Spargeln,  
Erdbeeren, Orangenfilets  
und Kräuterdressing A: 8, 10

CHF 18.-

## Suppe

### 2 Farbige Spargelsuppe

Aus grünen und weissen Spargeln  
mit Speckchips A: 7

CHF 11.-

## Fitnesssteller

### Grosser gemischter Salatteller

mit Früchten garniert A: 1, 7

mit Pouletbruststreifen

im Kürbiskernmantel gebraten A: 8

CHF 28.-  
klein CHF 25.-

mit vegetarischen Frühlingsrollen

und Sweet-Chili-Dip A: 1

CHF 24.-  
klein CHF 21.-

mit Zander Knusperli

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

CHF 29.-  
klein CHF 26.-

Salatdressing zur Auswahl:

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

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

## Bündnerisch und Vegetarisch

### Hausgemachte Quarkpizokel

gratiniert mit Bergkäse  
an leichter Rahmsauce mit Gemüse  
A: 1, 3, 7, 8

CHF 24.-

### Mascarponerisotto

mit grünem Spargel und Eigelb Confit  
A: 7, 3

CHF 27.-

### Portion Stangenspargel

mit weissem und grünem Spargel,  
Sauce Hollandaise  
und jungen-Kartoffeln A: 7, 3

CHF 28.-

## Frühlingsgerichte

### Roastbeef sous-vide gegart

mit weissem und grünem Spargel,  
Sauce Hollandaise  
und jungen-Kartoffeln A: 3, 7

CHF 40.-

### Lachs im Blätterteig

mit weissem und grünem Spargel,  
Sauce Hollandaise  
und Rosmarin-Kartoffeln A: 3, 7

CHF 33.-

A: Allergene Hinweise

## Klassiker

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

**Cordon Bleu vom Schwein** von Regio-Farm CHF 33.-  
mit Pommes frites und Gemüse garnitur A: 1, 3, 7

verschiedene Füllungen

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

**Frühling:** Rohschinken, Bärlauch und Bergkäse A: 1, 3, 7

## Desserts & „Schnäpsli“ aus Zizers

**Coupe Romanoff** CHF 12.-  
mit Vanilleglace frischen Erdbeeren A: 3, 7

**Erdbeer-Prosecco Süppchen** CHF 11.-  
mit hausgemachtem Joghurtglace A: 7

**Frische hausgemachte Wähe** CHF 5.-  
mit Rahm A: 3, 5, 7, CHF 7.-

## Unsere Schnapsidee

Wie wäre es mit einem „Verdauerli“ von unserem Schnaps-Likör Wagen?

Diverse „Grappas“, Vieille Brunne, Williams, Nusschnaps aus Zizers und Italien.

A: Allergene Hinweise