

Liebe Gäste, herzlich willkommen  
im Restaurant Fünf-Dörfer

Wir freuen uns,  
Sie bei uns zu begrüßen.

Gastgeber: Markus und Wenlian Gämperli  
und das gesamte 5DörferTeam

Frisch, saisonal und kreativ sind unsere Grundsätze.

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

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 Hinweise

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

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

# Saisonangebot

<b>Mediterraner Vorspeisenteller</b>	gross	CHF 32.-
mit marinierten Pilzen, Paprika, Auberginen, Zucchetti, Fetakäse, Artischockenherzen und Vitello tonnato A: 4	Klein	CHF 26.-
<b>Vitello tonnato mit Kapern</b>	gross	CHF 32.-
und Salatbouquet A: 4, 7, 3	klein	CHF 26.-
<b>Penne mit saisonalen Pilzen</b>		CHF 26.-
mit Schnittlauchrahmsauce A: .7, 1		
<b>Gebratene Lachstranche</b>		CHF 33.-
an Zitronensauce mit jungen Kartoffeln und Saisongemüse A: 4, 7		
<b>Rybeye Steak</b>		CHF 43.-
mit Rosmarinkartoffeln, mediterranem Saisongemüse, dazu BBQ-Sauce,. Kräuterbutter und Chimichurri A: 4, 12		
<b>Coupe Romanoff</b>		CHF 12.-
mit Vanilleglace und frischen Erdbeeren A: 3, 7		

A: Allergene Hinweise

## Salate und Vorspeisen

### Knackiger Blattsalat

mit Brioche A: 1

klein

CHF 13.-

CHF 9.-

### Bunter gemischter Salat

mit Ei und Brioche A: 1, 3

klein

CHF 17.-

CHF 14.-

### Cesar Salat «5 Dörfer»

mit Pouletstreifen; Speckchips  
und Parmensansplitter A: 4, 7, 10

klein

CHF 19.-

CHF 16.-

### Tomatensalat „5 Dörfer“

mit Büffelmozzarella, Mangofruchtsauce,  
Balsamico und Meersalz A: 7, 5

klein

CHF 20.-

CHF 18.-

### Beef Tatar

mit marinierten Pilzen, Paprika  
und Artischochenherzen A: 3, 10

Als Hauptgang

CHF 30.-

CHF 25.-

## Suppen

### Kalte Melonensuppe

mit frittierte Crevette im  
Pankopanadenmantel A: 4

CHF 12.-

### Tomatensuppe

von San Marzanotomaten mit Basilikum  
und Parmesanchip A: 7, 4

CHF 10.-

A: Allergene Hinweise

## Fitnesssteller

### Grosser gemischter Salatteller

mit Früchten garniert A: 1, 7

mit **Pouletbruststreifen**

CHF 28.-

im Kürbiskernmantel gebraten A: 8

klein

CHF 26.-

mit **vegetarischen Frühlingsrollen**

CHF 24.-

und Sweet-Chili-Dip A: 1

klein

CHF 22.-

mit **Zander Knusperli**

CHF 29.-

und Tartar-Sauce A: 1, 3, 7, 10

klein

CHF 27.-

mit **Rybeye Steak**

CHF 39.-

und Chimichurri und Kräuterbutter A: 4, 12

Salatdressing zur Auswahl:

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

A: 10

A: 3, 7, 10

A: 3, 10

A: -

## Vegan, vegetarisch und bündnerisch

**Penne mit frischen Tomaten**

CHF 25.-

Basilikum, Mozzarella und Bündner Rohschinken

A: 1, 3, 7

**Randenrisotto mit Cocosmilch (Vegan)**

CHF 24.-

und gerösteten Baumüssen garniert A: 8

A: Allergene Hinweise

# Hauptgerichte

**Tagliata vom Rind** CHF 37.-  
mit mariniertem Rucola, konfierten Tomaten,  
Rosmarinkartoffeln und Parmesan A: 7

**Schweinschnitzel paniert** CHF 28.-  
mit Gemüse garnitur A: 1, 3

**Salimbocca vom Schweizer Poulet** CHF 32.-  
an Rotweinjus A: 1, 7

**Cordon Bleu vom Schwein** 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

**Rinds Burger** CHF 29.-  
im Brot mit Salat, Tomaten, Zwiebelringen,  
Bergkäse, Rohschinken chips und BBQ-Sauce A: 1, 7

## Beilagen nach Wahl

Reis, Fettucine, Pizokel, Rosmarinkartoffeln,

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

Süßkartoffelpommes, Pommes frites

A: 1

A: 1

A: Allergene Hinweise

## Spareribs «5 Dörfer» Art

in Chilli-Kräuter Marinade 24 Std. gegart

vom Schweizer REGIOFARM Schwein



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

500 gr inkl. Knochen

CHF 36.-

### Beilagen nach Wahl

Reis, Fettucine, Pizokel, Rosmarinkartoffeln,

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

Süskartoffelpommes, Pommes frites

A: 1 A: 1

A: Allergene Hinweise

## Dessert

**Erdbeerparfait** CHF 12.-  
mit Rhabarberkompott und Choco- Zimtstreusel A: 3, 7

**Caramelköpfl** CHF 12.-  
mit Früchten garniert A: 1, 3, 7

### „Wie wärs mit ama Verdauerli us da Region?“

**Williams Mađir 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.

**Pruna Veglia 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 Bukett.

**Vinars Barrique 40 %vol** 2cl CHF 7.30

Dieser Tresterbrand aus Pinot Noir Trauben 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