

Liebe Gäste,
herzlich willkommen
im Restaurant Fünf-Dörfer

Wir freuen uns, Sie mit unseren regionalen
Gerichten zu verwöhnen.

Frisch, saisonal, regional und kreativ sind unsere
Grundsätze.

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

Nach Möglichkeit verzichten wir auf künstliche
Zusatz- und Konservierungsmittel.

Gastgeber Wenlian und Markus Gämperli,
das Küchen- und Serviceteam
wünschen „a Guata!“

Alle unsere Preise sind in CHF und inkl. 7.7 % MwSt.

Unsere Weinempfehlung zur Winterzeit

Schiller, Grendelmeier Zizers

Weiss gekelterter Wein aus Pinot Noir-Trauben, hellgold und trocken, erinnert leicht an Zitrusfrüchte oder Kiwi. Im Gaumen würzig und wärmend.

10cl	30cl	50cl
5.50	16.00	25.50

Chardonnay, Meier Zizers

Eignet sich sowohl als Apérowein, wie auch als Speisebegleiter. Leicht holzbetontes Bouquet mit feinen buttrigen Noten, im Geschmack kräftige Aromen mit dazu passender Säurestruktur.

70cl
54.00

Pinot Noir Spiegelberger Classic, Joos Trimmis

Besticht durch sein reiches Bouquet. Im Gaumen zeigt er einen äusserst delikaten Geschmack mit femininen, weichen Zügen mit grosser Nachhaltigkeit.

70cl
41.00

Marques de Marialva Baga Reserva Bairrada DOC Portugal

Trubensorte: Baga. In der Nase dominieren reife rote Beerenfrüchte im Pflaumenfrüchte. Es präsentiert sich geröstetes Holz und Mokka-Nuancen. Der Geschmack ist weich und elegant. Im Gaumen zeigt er ein grosses Volumen und einen runden, weichen und langen Abgang.

70cl
54.00

Ceppitajo Maremma DOC Toscana

Trubensorte: Cannaiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon. Vollmundiger Wein, der sich durch seinen Duft nach Johannis- und Himbeeren auszeichnet. Am Gaumen wunderbar intensiv, mit herrlicher roter Beerenfrucht und sehr gut integrierter Säure.

70cl
42.00

Zweigelt Unplugged Hannes Reeh Österreich

In der Nase rote Kirsche, Holunder, würziges Rosenholz, und etwas Vanille, am Gaumen sehr elegant und frisch.

70cl
42.00

Allergene Lebensmittel-Hinweise

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

A = 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.

Salate & Vorspeisen

Bistro Blattsalat CHF 9.-

Knackiger Blattsalat CHF 13.-
mit Croûtons A: 1

Bunter, gemischter Salat CHF 17.-
mit Ei und Croûtons A: 1, 3

Nüsslisalat CHF 19.-
mit gebratenen Rohschinken-Chips, Ei
Granatapfelkernen und Croûtons A: 1,3

Wintersalat «5 Dörfer» CHF 21.-
Bunter Blattsalat mit Pouletstreifen,
Orangenfilets und Gruyère-Splittern A: 7, 8

Salatdressing zur Auswahl:
Italienisch-; French-; Haus- oder Mango-Chili-Dressing
A: 10 A: 3, 7, 10 A: 3, 10 A: -

Gebratene Tiger-Crevetten CHF 21.-
mariniert mit frischem Chilli und Knoblauch
an einer leichten Weisswein-Buttersauce
und gerösteten Wurzelbrotscheiben A: 1, 3,4, 7, 8

Beef Tatar klassischer Art CHF 30.-
mit marinierten Pilzen, frischem Ei, Kapern,
roten Zwiebeln, Toast und Butter A: 1,3,7,10
Klein CHF 25.-

Suppen

- Kürbiscremesuppe** CHF 14.–
mit Kokosmilch, Ginger
und gerösteten Kürbiskernen (Vegan) A: 8
- Randencremesuppe** CHF 14.–
mit Rahmtupfer und Kräuter/Käse-Grissini
(Vegetarisch) A: 7

Fitnesssteller

- Grosser, gemischter Salatteller**
mit Früchten garniert A: 1, 7
- mit Pouletbruststreifen** CHF 28.–
im Kürbiskernmantel gebraten A: 8
- mit vegetarischen Frühlingsrollen** CHF 24.–
und Sweet-Chili-Dip A: 1
- mit Zander Knusperli** CHF 29.–
und Tartar-Sauce A: 1, 3, 7, 10
- mit Entrecôte** CHF 42.–
und Kräuterbutter A: 4, 7, 9, 12

Salatdressing zur Auswahl:
Italienisch-; French-; Haus- oder Mango-Chili-Dressing
A: 10 A: 3, 7, 10 A: 3, 10 A: 8-

Vegetarisch und vegan

Hausgemachte Quarkpizokel CHF 25.–
mit Mangold und getrockneten Tomaten
an leichter Rahmsauce A: 1, 3, 7

Rotes Gemüsecurry vegane Art CHF 25.–
mit Jasminreis A:-

«Allerlei Röschti»

Knusprig gebratene Kartoffelrösti (400g)

mit Spiegelei CHF 21.–

mit Spiegelei und Speckscheiben CHF 24.–

mit Raclettekäse überbacken CHF 24.–

mit Gemüse und geschmolzenem Brie CHF 26.–

A:3,7,8

Hauptgerichte und Klassiker

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb CHF 47.–
an Pilz-Rahmsauce, feiner Rösti
und Gemüsebouquet A: 1,7

Pouletbrust im Bündnerfleisch-Kräutermantel CHF 35.–
an Pinot Noir-Jus mit Gemüsebouquet A: 1,7

In Whiskey flambiertes Rindsentrecôte CHF 47.–
an Pfeffersauce und Gemüsebouquet A: 1,8

Gebratene Lachstranche CHF 33.–
mit heisser Chillibutter
und Gemüsebouquet A: 4,7

Paniertes Schweinsschnitzel
vom «Kräuter» Schwein CHF 29.–
mit Gemüsebouquet A: 1,3

Cordon Bleu CHF 34.–
vom «Kräuter» Schwein
mit Gemüsebouquet A: 1,3,7

verschiedene Füllungen

Schweizer Schinken und Greyerzerkäse A: 1,3,7

Bündner Bündnerfleisch und Bergkäse A: 1,3,7

Walliser Rohschinken und Raclettekäse A: 1,3,7

«Nunos» Rinds-Burger CHF 29.–
im knusprigem Bun, Raclettekäse,
karamellierte frische Ananas-Scheibe,
Salat und Cocktailsauce A: 1,7

Beilagen nach Wahl siehe nächste Seite

Spareribs «5 Dörfer» Art in Chilli-Kräuter-Marinade 24 Std. gegart



mit frischem Chimichurri und BBQ-Dip
und Gemüsebouquet A: 7, 10

500 gr. inkl. Knochen

CHF 42.-

Beilagen nach Wahl

Pizokel, Kartoffel-Rösti, Tagliatelle

A: 1, 3 A: 8

A: 1, 3

Jasminreis, Süsskartoffelpommes, Pommes frites

A: - A: 1

A: 1

Leckeres aus Nimmerland

(Für Kinder bis 12 Jh.)

„Nibs“ Kleiner grüner Kindersalat A: Siehe Salatsaucen	CHF 8.–
„Captain Hook“ 6 Stück Chicken Nuggets mit Pommes frites und Karotten A: 1, 3	CHF 17.50
„Peter Pan“ Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Karotten A: 1, 3	CHF 17.50
„Mr. Smee“ Hackfleischbällchen an Rahmsauce mit Pasta und Karotten A: 1, 3, 7	CHF 17.–
„Wendy“ Pizokel mit Rahmsauce A: 3, 7	CHF 13.–

Desserts & „Schnäpsli“ aus Zizers

Öpfelchüächli mit Zimt-Zucker mit Vanille-Sauce A: 1,3,7	CHF 12.50
Zimt-Parfait mit Röteli-Kirsch-Kompott A: 3,7	CHF 12.50
Vermicelles und Meringues mit Rahm	CHF 9.50.–
mit Rahm und Vanilleglace A: 5, 6, 7	CHF 12.50.–

Wie wäre es mit einem „Verdauerli“ aus der Region?

Williams Madir 38 %vol, Der Brand wird im alten Barrique gereift und zusätzlich werden getrocknete, alte Birnen hineingelegt. Das ergibt eine vollfruchtige, betörende Aromatik.	2 cl	CHF 7.30.–
Pruna Veglia 38 %vol Erlesene Zwetschgen vergären wir sorgfältig und lassen diese Maische brennen.	2cl	CHF 7.30.–
Vinars Serain 38 %vol Die Riesling-Sylvaner Trauben werden bei voller Reife geerntet, das heisst goldgelb mit vollentfaltetem, sortentypischem Bouquet.	2cl	CHF 7.30.–
Vinars Barrique 40 %vol Dieser Tresterbrand aus den Pinot Noir Trauben wird während 12 Monaten in 225 Liter Barrique Fässern gereift. Dies verleiht ihm Schmelz und eine goldgelbe Farbe	2cl	CHF 7.30.–
Nuschigna 30 %vol Grüne Baumnüsse werden in der Johannisnacht gelesen und zusammen mit Zitronen und Gewürzen in Traubenbrand eingelegt. Der rätoromanische Name „Nuschigna“ bedeutet auf Deutsch „Nüsschen“.	2cl	CHF 7.30.–

Liebe Gäste

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

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 sehr freuen, wenn Sie Ihre
Kritik unserem Servicepersonal direkt mitteilen.
Oder unseren Gästefragebogen
(mit Tel.- Nummer) ausfüllen.