

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, Manfred Meier 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	75cl
7.60	22.50	37.00	54.00

Chardonnay Terlan Südtirol

In der Nase Noten von exotischen Früchten mit Anklängen von Banane, Quitte, Passionsfrucht und Mango, am Gaumen sehr weich und harmonisch gepaart mit leicht süsslichen und exotischen Fruchtkomponenten.

10cl	30cl	50cl	75cl
5.50	16.00	26.00	39.00

Sauvignon blanc, Joos Trimmis

Zeigt einen frischen, fruchtigen Stil im Bouquet, erinnert an tropische Früchte. Angenehm weich, sein Körper ausgewogen, feiner Abgang.

70cl
53.00

Pinot Noir, Sélection 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.

75cl
54.00

Sardon Quinta Sardonía Saron, Spanien

Traubensorte: Tinto Fino, Albillo, Syrah, Malbec, Cabernet Sauvignon, Garnacha
Dunkles Kirschrot. In der Nase Aromen von schwarzen Kirschen, Blaubeeren und feiner Würze. Am Gaumen saftig und kraftvoll, ohne jedoch schwer zu wirken. Ein samtiger, fruchtbetonter Abgang

75cl
46.00

Zweigelt Unplugged Hannes Reeh Österreich

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

70cl
51.00

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

Knackiger Blattsalat CHF 13.-
 mit Croûtons A: 1 Bistro Grösse CHF 9.-

Bunter gemischter Salat CHF 17.-
 mit Ei und Croûtons A: 1, 3 Bistro Grösse CHF 14.-

Frühlingssalat CHF 19.-
 mit weissen marinierten Spargeln
 Mozzarellakugeln, Babyspinat und Croûtons A: 1, 3

Cesar Salat «5 Dörfer» CHF 21.-
 mit Pouletstreifen; Speckchips
 und Parmensansplitter A: 4, 7, 10 Klein CHF 17.-

Salatdressing zur Auswahl:
 Italienisch-; French-; Cesar- Mango-Chili-Dressing
 A: 10 A: 3, 7, 10 A: 3, 4, 7, 10 A: -

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

Suppen

- Grüne Spargelsuppe** CHF 14.–
mit Frischkäse-Polenta-Klösschen
und Spargel garniert
A: 7, 8, 9
- Zizerser Riesling-Silvanersuppe** CHF 13.–
mit Bärlauchstreifen und Zitronenzeste
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 Schweinesteak** CHF 29.–
mit Bärlauchbutter A: 7, 9, 12

Salatdressing zur Auswahl:
Italienisch-; French-; Caesar- oder Mango-Chili-Dressing
A: 10 A: 3, 7, 10 A: 3, 4, 7, 10 A: -

Vegetarisch und vegan

Hausgemachte Quarkpizokel mit grünen und weissen Spargeln und roten Zwiebeln an leichter Rahmsauce A: 1, 3, 7	CHF 25.-
Vegane Ravioli mit Spargel-Frühlingszwiebelfüllung an einer Kokos-Proseccosauce A: 1	CHF 25.-
Portion Stangenspargel mit weissen und grünen Spargeln mit Sauce Hollandaise und jungen Kartoffeln A: 3, 7	CHF 27.-
Variante mit Serrano-Schinken dazu A:3, 7	CHF 31.-

Hauptgerichte und Klassiker

Schweinesteak mit Kräuterkruste an Morchel-Rahmsauce und grünen Spargeln A: 1,7	CHF 33.–
Gebratene Pouletbrust im Speckmantel mit Bärlauch-Frischkäsefüllung, grünen Spargeln und Sauce Hollandaise A: 1, 7, 8	CHF 36.–
Rindshohrückensteak mit Bärlauchbutter, weissen Spargeln und Sauce Hollandaise...A: 1, 7, 8	CHF 45.–
Gebratenes Seelachsfilet Mit Frühlingszwiebel-Kartoffeln, weissen Spargeln und Sauce Hollandaise A: 4,7	CHF 33.–
Paniertes Schweinsschnitzel vom Schweizer Schwein mit Gemüsebouquet A: 1, 3	CHF 29.–
Cordon Bleu vom Schweizer Schwein mit Gemüsebouquet A: 1, 3, 7	CHF 34.–
verschiedene Füllungen	
Schweizer Schinken und Greyerzerkäse A: 1, 3, 7	
Bündner Bündnerfleisch und Bergkäse A: 1, 3, 7	
Frühling Serranoschinken und A: 1, 3, 7 Frühlingszwiebeln mit Frischkäse	
Rinds-Burger 5-Villages in knusprigem Bun, mit Bergkäse, Rohschinken, Essiggurke, Röstwiebeln und BBQ-Sauce A: 1, 7, 10	CHF 29.–

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

500-600 gr. inkl. Knochen

CHF 42.-

Beilagen nach Wahl

Pizokel, Junge Kartoffeln, Tagliatelle

A: 1, 3 A: 8

A: 1, 3

Weissweinisotto, Süsskartoffelpommes und 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 19.50
„Peter Pan“ Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Karotten A: 1, 3	CHF 19.50
„Mr. Smee“ Hackfleischbällchen an Rahmsauce mit Pasta und Karotten A: 1, 3, 7	CHF 19.50.–
„Wendy“ Pizokel mit Rahmsauce A: 3, 7	CHF 15.–

Desserts & „Schnäpsli“ aus Zizers

Marillenknödel mit hausgemachter Vanille-Sauce A: 1,3,7	CHF 12.50
Waldbeeren-Parfait mit weisser Schokoladensauce und Früchten A:3, 7	CHF 12.50
Bananencreme brulée mit Tonkabohnen A:3, 7, 8	CHF 12.00.

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 Johannishacht 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.