

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 Herbstzeit

Pinot Noir, Grendelmeier Zizers

Feiner, gehaltvoller Rotwein, elegante Pinot Noir-Aromen, anhaltende Frucht. Geniessen Sie ihn zu unserem Bündner Bergkäse.

10cl	30cl	50cl
5.90	17.50	27.50

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
45.00

Pinot Noir Cuvée, Manfred Meier Zizers

Der ideale Begleiter von kräftigen Fleisch- und Wildspeisen. Intensive Pinotfrucht; Vanillenoten und Röstaromen durch den vorsichtigen Fassausbau. Vollmundiger Körper mit viel Dichte und Nachhaltigkeit, schöne Gerbstoffstruktur.

70cl
60.00

Rappagugga Sunna, 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.

70cl
64.00

Tamaral Crianza, Tempranillo, Ribera Del Duero, ESP

Im Glas funkelt er tiefdunkel, fast violett. Das verführerische Bouquet duftet nach roten Früchten, veredelt durch wunderbare Röst- und Schokoladennoten, die mit den saftigen Fruchtaromen perfekt harmonisieren. Ein toller Rotwein mit sehr viel Finesse und langem Nachhall.

10cl	30cl	50cl	75cl
6.20	19.50	32.00	45.00

La Giarretta Valpolicella Ripasso DOC, IT

Die Besonderheit dieses Weins liegt in der traditionellen Nachgärung. Der Wein hat eine kräftige Farbe, Struktur und einen hohen Alkoholgehalt. Ein granatroter Wein mit schönen Kirschnoten und ein harmonischer kräftiger Körper.

75cl
48.00

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: 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 Restauranteingangstüre.

Salate & Vorspeisen

Knackiger Blattsalat CHF 12.-
mit Croûtons A: 1 Klein CHF 9.-

Bunter gemischter Salat CHF 16.-
mit Ei und Croûtons A: 1, 3 Klein CHF 13.-

Wildsalat «Platzhirsch» CHF 19.-
Bunter Blattsalat mit marinierten Feigen,
Baumnüssen, Eierschwämmli
und gebratenen Hirschstreifen A: 5, 8

Cesar Salat «5 Dörfer» CHF 22.-
mit Pouletstreifen; Speckchips Klein CHF 18.-
und Parmesansplittern A: 4, 7, 10

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

Camembert im Herbstmantel CHF 21.-
im Panko-Kürbismantel mit Preiselbeer-Dip
und Salatbouquet A: 7, 8

Beef Tatar CHF 30.-
mit marinierten Pilzen und Oliven-Tapenade, Klein CHF 25.-
Zwiebeln, Kapern, Toast und Butter A: 3, 10

A: Allergene Hinweise

Suppen

Kürbiscremesuppe

mit karamellisierten Kürbiswürfeln und Kernöl

A: 7, 5

Klein CHF 11.-

Gross CHF 15.-

Maronicremesuppe

mit «Rahmtupfer» und rosa Pfeffer

A: 7

Klein CHF 11.-

Gross CHF 15.-

Fitnesssteller

Grosser gemischter Salatteller

mit Früchten garniert A: 1, 7

mit Pouletbruststreifen

im Kürbiskernmantel gebraten A: 8

CHF 28.-

Klein CHF 26.-

mit vegetarischen Frühlingsrollen

und Sweet-Chili-Dip A: 1

CHF 24.-

Klein CHF 22.-

mit Zander Knusperli

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

CHF 29.-

Klein CHF 27.-

mit Hirschentrecôte

und herbstlicher Kräuterbutter A: 4, 7, 9, 12

CHF 37.-

Salatdressing zur Auswahl:

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

A: 10

A: 3, 7, 10

A: 3, 10

A: -

A: Allergene Hinweise

Vegetarisch, vegan und einfach gut

„Vegetarischer Herbst“

CHF 29.-

Panierte Kürbisschnitzel, Quarkspätzli,
Rotkraut, Rahmwirsing, karamellierte Maroni,
gebratene Kräuterseitlinge und Preiselbeersauce
A: 1, 3, 7, 8

Hausgemachte vegane Kürbisravioli

CHF 27.-

an Pflanzenmargarine mit Salbei und
Kräuterseitlingen garniert
A: 1,

Äplermaccaroni

CHF 26.-

mit Kartoffeln, Speck und Röstzwiebeln
dazu hausgemachtes Apfelmus
A: 7

Wild Gerichte

Hausgebeizter Hirschpfeffer „5 Dörfer“ CHF 34.-
mit Croûtons, Silberzwiebeln und Speck garniert
dazu unsere Wildbeilagen
A: 1, 3

Hirschgeschnetzeltes CHF 34.-
an einer Preiselbeer-Rahmsauce mit Kräuterseitlingen
dazu unsere Wildbeilagen
A: 1, 3

Hirschentrecôte im Speck-Mantel CHF 42.-
mit Kräuterkruste an Waldhonigjus
dazu unsere Wildbeilagen
A: 1, 3, 8

Rehschnitzel CHF 45.-
an einer Pfeffer-Cognacsauce
dazu unsere Wildbeilagen
A: 1, 3

Zu all unseren Wildgerichten servieren wir Rotkraut, Rahmwirsing,
Preiselbeeren und karamellierte Maroni A: 7

Beilagen nach Wahl

Quarkspätzli, Servietten-Speckknödel, Pizokel mit Birnenschnitzen,
A: 1, 3, 7 A: 1, 3, 7 A: 1, 3, 7

Pasta und Weissweinrisotto
A: 1, 3 A: 7

A: Allergene Hinweise

«Klassiker Fünf Dörfer»

Schweinschnitzel paniert
mit Gemüse garnitur A: 1, 3 CHF 29.-

Schweizer Pouletbrust
gefüllt mit Brie und Trockenfeigen an Portweinjus
und Gemüse garnitur A: 7 CHF 34.-

Cordon Bleu vom Schwein
mit Gemüse garnitur A: 1, 3, 7 CHF 34.-

verschiedene Füllungen

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

Bündner: Bündnerfleisch und Bergkäse A: 1, 3, 7

Hausgemachter Rinds Burger
im Bun mit Salat, Röstzwiebeln, Spiegelei,
Bergkäse, Speckchips und Senfsauce A: 1, 7 CHF 29.-

Beilagen nach Wahl

Quarkspätzli, Servietten-Speckknödel, Pizokel mit Birnenschnitzen,
A: 1, 3, 7 A: 1, 3, 7 A: 1, 3, 7

Pasta, Weissweinrisotto, Süsskartoffelpommes, Pommes frites
A: 1, 3 A: 7 A: 1 A: 1

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



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

500 gr. inkl. Knochen

CHF 42.-

Beilagen nach Wahl

Quarkspätzli, Servietten-Speckknödel, Pizokel mit Birnenschnitzen,
A: 1, 3, 7 A: 1, 3, 7 A: 1, 3, 7

Pasta, Weissweinsrisotto, Süsskartoffelpommes, Pommes frites
A: 1, 3 A: 7 A: 1 A: 1

A: Allergene Hinweise

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 in Rahmsauce
mit Pasta und Karotten
A: 1, 3, 7

CHF 19.50

„Wendy“

Pizokel mit Rahmsauce
A: 3, 7

CHF 15.-

A: Allergene Hinweise

Desserts & „Schnäpsli“ aus Zizers

Cannolo Scompoto

mit süssem Ricotta und
Pistazien-Chocosplittern A: 7, 5, 6

CHF 12.-

Griessflammerie

mit Zwetschgenkompott A: 1, 3, 7

CHF 12.-

Vermicelles und Meringues

mit Rahm
mit Rahm und Vanilleglace A: 5, 6, 7

CHF 9.50

CHF 13.00

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

Williams Mađir 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 lasse 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 Buket.

2cl CHF 7.30

Vinars Barrique 40 %vol

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

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

A: Allergene Hinweise

Liebe Gäste

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

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.