

Liebe Gäste,  
herzlich willkommen  
im Restaurant Fünf-Dörfer

Wir freuen uns, Sie mit unseren frischen,  
saisonalen und kreativen  
Gerichten zu verwöhnen.

Dabei achten wir darauf, möglichst regionale  
Produkte zu verwenden, die unser Küchenteam  
mit viel Sorgfalt für Sie zubereitet.

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

Alle unsere Preise sind in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.

# Unsere Weinempfehlung

## Schiller (Rosé), Philipp Grendelmeier, Zizers, GR

Lachsfarbener Roséwein aus Pinot Noir- und Chardonnay-Trauben, intensiv nach Wildrosen duftend. Charmant eingebundene Säure.

10cl	30cl	50cl
5.90	17.50	27.50

## Ovivo Pinot Grigio Garda DOC, Veneto, IT

Helles Gelb. In der Nase Zitrusfrüchte wie Grapefruit und exotische Früchte prägen die Aromatik. Am Gaumen gute Struktur, weich und süffig.

10cl	30cl	50cl	75cl
5.70	17.00	25.00	32.00

## Sauvignon blanc, Fam. Joos Trimmis, GR

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

70cl
55.00

## Notte Rossa Primitivo di Manduria DOC, Apulien, IT

Eine herrliche Verbindung von Pflaume und Kirsche mit einer leicht süssen Kakaonote. Am Gaumen fruchtig, weich und ausgeglichen. Im Abgang ist dieser Wein frisch und würzig.

75cl
38.00

## Stupore Campo alle Comete Bolgheri, Toscana, IT

Eine herrliche Verbindung von Pflaume und Kirsche mit einer leicht süssen Kakaonote. Am Gaumen fruchtig, weich und ausgeglichen. Im Abgang ist dieser Wein frisch und würzig.

75cl
48.00

## Pinot Noir Sélection AOC, Manfred Meier Zizers, GR

Begleitet hervorragend kräftige Speisen, wie Fleisch- und Wildgerichte. Intensive Pinotfrucht, die an tiefrote Waldbeeren erinnert; ist geprägt von kräftigen Tanninen und ausgeglichener Säurestruktur.

75cl
60.00

# 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.-

**Mediterraner Frühlingsalat** CHF 19.-  
 Eisbergsalat mit marinierten Spargeln,  
 Oliven, Pilzen und Knoblauch-Croûtons A: 1, 7

**Caesar Salat «5 Dörfer»** CHF 21.-  
 mit Pouletstreifen, Speckchips Klein CHF 17.-  
 und Parmesansplitter A: 4, 7, 10

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

**Beef Tatar Frühlingsart** CHF 30.-  
 mit marinierten grünen Spargeln, Klein CHF 25.-  
 Trockentomaten, Kapern, roten Zwiebeln,  
 Toast und Butter A: 1, 7, 10

## Suppen

**Weisse Spargelsuppe** CHF 14.–  
mit Grissini und Bündner Rohschinken  
A: 7, 8, 9

**Bärlauch-Cappuccinosuppe** CHF 13.–  
mit Milchschaumhaube A: 7

## Fitnessteller

**Grosser, gemischter Salatteller**  
mit Früchten garniert A: 1, 7

**mit Pouletbrust-Streifen** CHF 28.–  
im Sesammantel gebraten A: 1, 8, 11

**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.–  
mit Bärlauchbutter A: 7, 9, 12

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

# Einfach gut

## Hausgemachte Quarkpizokel

mit grünen und weissen Spargeln  
und roten Zwiebeln an leichter Rahmsauce  
A: 1, 3, 7

CHF 26.-

## Veganes Kokos Risotto

mit Grünen Spargel und  
frittierten Peterli garniert A: -

CHF 25.-

## Portion Stangenspargel

mit weissen und grünen Spargeln  
mit Sauce Hollandaise  
und jungen Kartoffeln A: 3, 7

CHF 27.-

Variante mit Bündner-Rohschinken dazu  
A: 3, 7

CHF 32.-

## Hauptgerichte und Klassiker

**Gefüllte Pouletbrust** CHF 34.–  
mit Trockentomaten-Frischkäse-Gruyère,  
dazu grüne Spargeln und Sauce Hollandaise A: 7, 8

**Entrecôte** CHF 44.–  
mit karamellisierten Frühlingszwiebeln, dazu junge  
Kartoffeln, weisse Spargeln und Sauce Hollandaise  
A: 1, 7, 8

**Polvo à Lagareiro** CHF 39.–  
Gebratener Tintenfisch mit jungen Kartoffeln  
an Olivenöl, Knoblauch, Peterli und Broccoli  
A: 4, 14

**Gebratenes Seelachsfilet** CHF 33.–  
mit Frühlingszwiebel-Kartoffeln,  
grünen Spargeln und Sauce Hollandaise A: 4, 7

**Paniertes Schweinsschnitzel**  
vom Schweizer Schwein mit Gemüsebouquet A: 1, 3 CHF 29.–

**Cordon Bleu** CHF 34.–  
vom Schweizer 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

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

**Rinds-Burger 5-Villages** CHF 29.–  
in knusprigem Bun, mit Brie, Rohschinken,  
Essiggurken, Zwiebeln und Honig-Senfsauce A: 1, 7, 10

**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

Weissweinrisotto, 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

Rhabarber-Sauerrahmglace CHF 13.-  
mit marinierten Erdbeeren A: 7

Himbeer Panna cotta due colori CHF 13.-  
mit frischen Himbeeren garniert A: 7

Coupe Romanoff CHF 13.50  
mit Erdbeeren und Vanilleglace A: 7, 8

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

Williams Maçir 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 Bouquet.

Vinars Barrique 40 %vol 2cl CHF 7.30  
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

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“.

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.