

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 Sorgfalt für Sie zubereitet.

Gastgeber Wenlian und Markus Gämperli
und unser Küchen-Service-Team
wünschen „a Guata!“

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

Unsere Hausweine

Weisswein	10cl	30cl	50cl
Riesling Silvaner, Grendelmeier, Zizers, Graubünden	5.90	17.50	27.50
Ovivo Pinot Grigio Garda DOC, Veneto, Italien	5.70	17.00	25.00
Forlana Féchy La Côte AOC, Mont-sur-Rolle, VD			19.00

Rosé (Unsere Apéroempfehlung)

Schiller, Grendelmeier, Zizers, Graubünden	5.90	17.50	27.50
--	------	-------	-------

Rotwein

Pinot Noir, Grendelmeier, Zizers, Graubünden	5.90	17.50	27.50
Primitivo IGP, Puglia/Maduria, Italien	5.70	17.00	25.00

Weinempfehlung

Chardonnay AOC, Manfred Meier, Zizers, GR/CH

Eignet sich hervorragend als Essensbegleiter für unsere Sommerspeisen. Leicht holzbetontes Bouquet mit feinen buttrigen Noten (Chardonnay-typisch) im Geschmack kräftige Aromen mit dazu passender Säurestruktur.

70cl 58.00

Atzei Saragat Cannonau DOC, Fantini, Sardinien 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.

70cl 44.00

Bolgheri Stupore DOC, Campo alle Comete, Toscana IT

Der Wein von intensiver roter Farbe, hat starke Aromen von Marascakirschen, aber auch von Heidelbeeren und Johannisbeeren, gefolgt von Noten von Lakritze und würzigen Aromen.

70cl 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 = Allergene Hinweise

Für weitere Fragen zu den Allergenhinweisen
wenden Sie sich bitte an unser Küchenpersonal.
Unsere aktuellen Fleisch-, Brot-, Fisch- und Meeresfrüchte-
deklarationen finden Sie bei den Eingangstüren.

Saisonale Sommerangebote

Salate & Vorspeisen

Sommersalat V-Dörfer		CHF	16.-
Grüner Blatt- und Rucolasalat, mit Honigmelone, Erdbeeren und Rohschinkenstreifen an Himbeerdressing A: 3, 10	Bistro Grösse	CHF	13.-
Pinsabrötchen	Vorspeise	CHF	14.-
mit Tomatensalsa, Mozzarella, Mortadella, und Pistaziensplittern	Zum Apéro	CHF	9.50
A: 1, 7, 8	2 Stück		
Pinsabrötchen Vegi	Vorspeise	CHF	14.-
mit Tomatensalsa, Mozzarella und Kräuterpesto	Zum Apéro	CHF	9.50
A: 1, 7, 8	2 Stück		
Vitello tonnato	Hauptgang	CHF	24.-
mit Rucola, Parmesanspittern und Kapern garniert A: 7, 4, 3	Vorspeise	CHF	20.-

Suppen

Kalte Melonensuppe		CHF	13.-
mit Crevette im Pankomantel und Minze A: 1, 3	Gross	CHF	16.-
Tagessuppe		CHF	11.-
Fragen Sie nach dem aktuellen Angebot A: 7	Gross	CHF	14.-

A: Allergene Hinweise

Vegan und vegetarisch

Veganes Gemüse-Curry

mit Basmatireis A: –

Klein

CHF 24.–

CHF 22.–

Tagliatelle piccante

an einer Zitronensauce, Zucchetti
und pikanten Brotbröseln A: 1, 3, 7

Klein

CHF 24.–

CHF 22.–

Pizokel

mit Grillgemüse an einer Pesto-Rahmsauce
und Parmesanhobel A: 1, 3, 7, 8

Klein

CHF 26.50

CHF 23.50

Sommer-Hauptgerichte

Schweinsbratwurst

CHF 20.–

mit Kartoffelsalat und House-Senfdip A: 10

Tagliata di Manzo

CHF 43.–

Tranchiertes Rindsentrecôte mit Rucola,
Parmesanhobel, Pinienkernen und Balsamico A: 7

Pulpo

CHF 37.–

an Knoblauch gebraten und Petersilie,
Kartoffelsellerie-Püree und Grillgemüse A: 7, 4

Grillteller 5 Dörfer

CHF 38.–

mit Speckscheibe, Schweinsbratwurst-, Entrecôte-,
Pouletbrust-, Sparerip Stück und Grillgemüse,
dazu BBQ-Dip, Chimichurri, Kräuterbutter A: 7

Sommer-Cordon bleu vom Schweizer Schwein

CHF 34.–

mit Speck, Brie-Käse und Zwiebeln, mediterrane
Kräuter-Füllung und Saisongemüse A: 1, 3, 7

Saisonale Beilagen nach Wahl

Kartoffelsalat, Pizokel, Tagliatelle, Kartoffelsellerie-Purée,
A: 8 A: 1, 3 A: 1, 3 A: 7

Pommes frites und Süsskartoffel frites
A: 1 A: 1

Desserts

Johannis-Erdbeer Parfait

CHF 12.50

mit Pistazien-Krokantsplittern und Erdbeerdip A: 3, 7

Pavlovas-Vanillecreme

CHF 13.–

mit Rhabarberkompott
im Meringue-Körbchen A: 1, 3, 7 A:

Allergene Hinweise

Unsere Klassiker

Salate

Knackiger Blattsalat

mit Croûtons A: 1

CHF 12.–
Bistro Grösse CHF 9.–

Bunter gemischter Salat

mit Ei und Croûtons A: 1, 3

CHF 17.–
Bistro Grösse CHF 13.–

Caesar Salat «5 Dörfer»

mit Pouletstreifen, Speckchips
und Parmesansplitter A: 4, 7, 10

CHF 22.–
Klein CHF 18.–

Fitnesssteller

Grosser gemischter Salatteller

mit Früchten garniert A: 1, 7

mit Pouletbrust-Streifen

im Sesammantel gebraten A: 8

CHF 28.–

mit vegetarischen Frühlingsrollen

und Sweet-Chilli-Dip A: 1

CHF 24.–

mit Zander Knusperli

und Tartar-Sauce A: 1, 3, 4, 7, 10

CHF 29.–

mit Rinds-Entrecôte

mit saisonalem Kräuterbutter A: 7

CHF 40.–

Salatdressing zur Auswahl:

Italienisch-,
A: 10

French-,
A: 3, 10

Caesar-,
A: 3, 4, 7, 10

Mango-Chili-Dressing
A: –

A: Allergene Hinweise

Vorspeise

Beef Tatar

mit Eigelb, Kapern, roten Zwiebeln,
saisonaler Garnitur, Toast und Butter

A: 1, 3, 7

CHF 30.–

Vorspeise

CHF 25.–

Einfach gut

Quark-Pizokel «5 Dörfer»

mit saisonalem Gemüse an leichter Rahmsauce

A: 1, 3, 7, 8

CHF 26.–

Vegetarisch

Green Mountain Burger

im knusprigen Bun mit Limetten-Avocado,
Tomatensalsa, Tortillas Chips und Cheddar-Käse
Beilage nach Wahl

A: 1, 7

CHF 26.–

Beilagen nach Wahl siehe Saisonangebote Hauptgerichte

Hauptgerichte

Kotelett vom Appenzeller-Schwein

CHF 35.–

mit Kräuterkruste, an Rosmarinjus und Saisongemüse
(Im Stall haben die Tiere viel Platz, der Boden ist mit Langstroh eingestreut und grosser Auslaufbereich. Top Fleischqualität) A: 1

Pouletbrust

CHF 32.–

im Speckmantel, an einem Thymianjus
und Saisongemüse A: 1, 8

Grilliertes Rinds-Entrecôte

CHF 42.–

mit Kräuterbutter und Saisongemüse A: 7

Paniertes Schweinsschnitzel

vom Schweizer Schwein, mit Saisongemüse A: 1, 3

CHF 29.–

Cordon bleu

CHF 34.–

vom Schweizer Schwein, mit Saisongemüse

Verschiedene Füllungen:

Schweizer Schinken und Greyerzerkäse A: 1, 3, 7

Bündner Bündnerfleisch und Bergkäse A: 1, 3, 7

Rinds-Burger 5-Villages

CHF 29.–

im knusprigen Bun, mit Bergkäse, Rohschinken,
Frühlingszwiebeln, Salatblatt, Tomaten, Gurken
Spiegelei und BBQ-Dip A: 1, 3, 7, 10

Beilagen nach Wahl siehe Saisonangebote Hauptgerichte

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



mit frischem Chimichurri und BBQ-Dip
und Saisongemüse A: 1, 7, 10

500-550 gr. inkl. Knochen

CHF 42.–

Beilagen nach Wahl siehe Saisonangebote Hauptgerichte

A: Allergene Hinweise

Leckeres aus Nimmerland

(Für Kinder bis 12 Jh.)

„Nibs“

CHF 8.–

Kleiner grüner Kindersalat

A: Siehe Salatsaucen

„Captain Hook“

CHF 19.50

6 Stück Chicken Nuggets

mit Pommes frites und Karotten

A: 1, 3

„Peter Pan“

CHF 19.50

Paniertes Schweineschnitzel

mit Pommes frites und Karotten

A: 1, 3

„Mr. Smee“

CHF 19.50

Hackfleischbällchen an Rahmsauce

mit Pasta und Karotten

A: 1, 3, 7

„Wendy“

CHF 15.–

Pizokel mit Rahmsauce

A: 3, 7

A: Allergene Hinweise

Wie wäre es mit einem „Verdauerli“ 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 lassen diese Mätsche 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	7.50
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 den Eingangstüren.

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.

Besten Dank!