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 das Küchen-Serviceteam
wünschen „**a Guata**!"

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

Unsere Hausweine

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

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

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

Weinempfehlung

Pinot Noir Sélection AOC, Manfred Meier Zizers

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

70cl 60.00

Rappagugga Sunna, Pinot Noir Barrique, Fam. Vetsch Zizers

Tiefrubinroter 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

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

Villa Borghetti Ripasso Superiore Valpolicella DOC, Pasqua Verona IT

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

70cl 46.00

Allergene Lebensmittel-Hinweise

1. Glutenhaltiges 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 den Eingangstüren.

Saisonale Herbstangebote

Vorspeisen

Bunter Blattsalat 5 Dörfer Art CHF 16.-
mit gebratenen Kürbisscheiben, Bistro Grösse CHF 13.-
Granatapfelkernen, Baumnüssen,
und Rosmarincroûtons A: 1, 5

Pilze im Speckmantel CHF 14.-
Gefüllt mit Trockenfleisch und
Käse überbacken A: 7

Bruschettas «Autunno» CHF 13.-
mit Ricotta, gebratenen Feigen, Honig
und Baumnüssen A: 1, 5, 7

Suppen

Kürbiscremesuppe CHF 12.-
mit Fetakrümel und Kürbiskernen A:5, 7 Gross CHF 15.-

Kartoffel-Kichererbsensuppe CHF 12.-
mit gebratenen Pilzen, Paprikakichererbsen Gross CHF 15.-
und Thymian A: 7

A: Allergene Hinweise

Vegan und vegetarisch

Pilzrisotto Hubertus		CHF	26.-
mit Mischpilzen und Käse-Chips	Als Vorspeise	CHF	23.-
A: 7			

„Vegetarischer Herbst"		CHF	29.-
Panierte Kürbisschnitzel, Quarkspätzli, Rotkraut, Rahmwirsing, karamellisierten Marroni, gebratene Kräuterseitlinge und Preiselbeer-Rahmsauce			
A: 1, 3, 7, 8			

Hausgemachte Kürbis-Ravioli		CHF	27.-
Vegane Art	Als Vorspeise	CHF	24.-
an Salbei-Kokosnussbutter und Pilzen			
A: 1			

A: Allergene Hinweise

Wild-Gerichte

Hausgebeizter Hirschpfeffer „5 Dörfer" CHF 34.-
mit Croûtons, Silberzwiebeln und Speck garniert
A: 1, 9

Hirschgeschnetzeltes CHF 33.-
an einer Preiselbeer-Rahmsauce mit Kräuterseitlingen
A: 1, 9

Hirschentrecôte mit Macadamia-Kräuterkruste CHF 45.-
An schwarzer Chocoladen-Preiselbeersauce
A: 1, 5, 9

Rehschnitzel „Horrido" CHF 44.-
an Portweinsauce und gebratenen Pilzen A: 1, 9

Zu all unseren Wildgerichten servieren wir Rotkraut, Rahmwirsing, Preiselbeeren und karamellisierte Marroni A: 7

Beilagen nach Wahl

Quarkspätzli, A: 1, 3, 7
Quark-Pizokel mit Birnenschnitzen, A: 1, 3, 7
Pasta, A: 1, 3
Risotto, A: 7
Pommes frites, A: 1
Süsskartoffel frites A: 1

Desserts

Spekulatius-Parfait CHF 12.50
mit Orangenfilets und dunkeln Chocoladensplittern A: 3, 7

Zimt-Crème CHF 12.50
mit Apfel-Crumble A: 1, 3, 7

A: Allergene Hinweise

Unsere Klassiker

Salate

Knackiger Blattsalat		CHF	12.–
mit Croûtons A: 1	Bistro Grösse	CHF	9.–
Bunter gemischter Salat		CHF	17.–
mit Ei und Croûtons A: 1, 3	Bistro Grösse	CHF	13.–
Caesar Salat «5 Dörfer»		CHF	22.–
mit Pouletstreifen, Speckchips	Klein	CHF	18.–
und Parmesansplitter A: 4, 7, 10			

Fitnessteller

Grosser gemischter Salatteller
mit Früchten garniert A: 1, 7

mit Pouletbrust-Streifen	CHF	28.–
im Sesammantel gebraten A: 8		
mit vegetarischen Frühlingsrollen	CHF	24.–
und Sweet-Chilli-Dip A: 1		
mit Zander Knusperli	CHF	29.–
und Tartar-Sauce A: 1, 3, 4, 7, 10		
mit Rinds-Entrecôte	CHF	40.–
mit saisonalem Kräuterbutter A: 7		

Salatdressing zur Auswahl:

Italienisch–,	French–,	Caesar-	Mango-Chili-Dressing
A: 10	A: 3, 10	A: 3, 4, 7, 10	A: –

A: Allergene Hinweise

Vorspeise

Beef Tatar CHF 30.–
mit Eigelb, Kapern, roten Zwiebeln, Vorspeise CHF 25.–
saisonaler Garnitur, Toast und Butter
A: 1, 3, 7

Einfach gut

Quark-Pizokel «5 Dörfer» CHF 26.–
mit saisonalem Gemüse an leichter Rahmsauce
A: 1, 3, 7, 8

Vegetarisch

Green Mountain Burger CHF 26.–
im knusprigen Bun mit Limetten-Avocado,
Tomatensalsa, Tortillas Chips und Cheddarkäse
Beilage nach Wahl
A: 1, 7

Beilagen nach Wahl siehe Saisonangebote Hauptgerichte

A: Allergene Hinweise

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

A: Allergene Hinweise

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 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	7.50
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!