

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 (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

Zweigelt Unplugged, Hannes Reeh, Burgenland Österreich

Rote Kirschen, Holunder und würziges Rosenholz; am Gaumen sehr elegant und frisch gebaut, feiner Extrakt mit viel Druck, gehaltvolles Tannin, Nougat, Zwetschgen, Minze und ein Hauch Nelken, im beerigen Finale dann Tabak- und Kaffeetonen.

70cl 51.00

Notte Rossa Primitivo di Manduria DOC Cantine San Marzano

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 38.00

Villa Borghetti Ripasso Superiore Valpolicella DOC, Pasqua Verona 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 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 aktuellen Fleisch-, Brot-, Fisch- und Meeresfrüchte-
Deklarationen finden Sie bei den Eingangstüren.

Saisonale Winterangebote

Salate & Vorspeisen

Wintersalat V-Dörfer CHF 17.-

Nüsslisalat mit leichtem Ziegenweichkäse, Bistro Grösse CHF 13.-
frischen Feigen und Bündnerfleisch-Streifen
an italienischem Dressing A: 1, 7

Randenfächer CHF 18.-

mit Fetakäse, Baumnüssen und Thymian
an einer Balsamico-Vinaigrette A: 7

Lachs-Carpaccio CHF 21.-

mit Himbeeren, Basilikum und grünem Chili
an einer Himbeer-Vinaigrette A: 4

Suppen

Bündner Gerstensuppe CHF 12.-

mit Trockenfleischeinlage A: 1, 7 Gross CHF 15.-

Selleriesuppe CHF 12.-

mit Kräutercroûtons und Speckchip A: 1, 7 Gross CHF 15.-

Vegan und vegetarisch

Veganes rotes Gemüse Curry CHF 24.-

mit Früchten und Basmatireis A: 3, 7

Gnocchi invernali CHF 26.-

Hausgemachte Gnocchi mit gebratenem Kürbis
an einer Raclette-Rahmsauce
mit frittiertem Rucola garniert A: 1, 7

«Allerlei Röschi»

Knusprig gebratene Kartoffelrösti (400g)

mit Gemüse und Raclettekäse überbacken CHF 24.-

mit Speckscheiben und Spiegelei CHF 24.-

mit gebratenen Lachswürfeln,
Kapern und Dillschaum! A: 4,7 CHF 25.-

«Eifach quat»

Quark-Pizokel Bündner Art CHF 26.-

an Rahmsauce mit Mangold, Salsiz,
und Bergkäse überbacken A: 1, 3, 7

Appenzeller Älplermaccaroni CHF 25.-

mit Kartoffeln, Speckwürfeln und Schmelzwiebeln
dazu hausgemachtes Apfelmus A: 1, 3, 7

A: Allergene Hinweise

Winter-Gerichte

Kalbsgeschnetzeltes CHF 39.50

an Morchelrahmsauce mit Kartoffelrösti
und Saisongemüse A: 1, 7, 9

Rindsentrecôte CHF 43.-

mit Pistazienkruste an Whiskysauce
und Saisongemüse A: 1, 8, 9

Gebratenes Lachsmedaillon CHF 33.-

mit Chillischaum und Wirsinggemüse
A: 1, 3

Walliser Cordon Bleu CHF 34.-

vom Schweizer Schwein
mit Raclettekäse-Rohschinkenfüllung
und Gemüsebouquet A: 1, 3, 7

Saisonale Beilagen nach Wahl

Kartoffelrösti, Pizokel, Pasta, Basmatireis, Pommes frites, Süßkartoffel frites

A: 7 A: 1, 3, 7 A: 1, 3 A: 3, 7 A: 1, 3, 7 A: 1, 3

Desserts

Zimt-Crème CHF 12.50

mit Apfel-Crumble A: 1, 3, 7

Apfelküchlein CHF 12.50

mit Vanillesauce A: 1, 7

A: Allergene Hinweise

Unsere Klassiker

Salate

Knäckiger 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 und Parmesansplittern A: 4, 7, 10	Klein	CHF 18.-

Fitnesssteller

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-
A: 10	A: 3, 10	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

Vorspeise CHF 30.-

CHF 25.-

Einfach gut

Quark-Pizokel «5 Dörfer»

mit saisonalem Gemüse an leichter Rahmsauce
A: 1, 3, 8

CHF 26.-

Vegetarisch

Green Mounten Burger

im knusprigen Bun mit Limetten-Avocado,
Tomatensalsa, Tortillas Chips und Cheddarkäse
Beilage nach Wahl
A: 1, 7

CHF 26.-

Beilagen nach Wahl siehe Saisonangebote Hauptgerichte

A: Allergene Hinweise

Hauptgerichte

Kotelett vom Appenzeller-Schwein CHF 34.-

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 CHF 29.-

vom Schweizer Schwein, mit Saisongemüse A: 1, 3

Cordon bleu CHF 34.-

vom Schweizer Schwein, mit Saisongemüse

Verschiedene Füllungen:

Schweizer Schinken und Gruyére-Käse A: 1, 3, 7

Bündner Bündnerfleisch und Bergkäse A: 1, 3, 7

Rinds-Burger 5-Villages CHF 29.-

im knusprigen Bun, mit Brie, Rohschinken, Essiggurken, Zwiebeln und Honig-Senfsauce A: 1, 7, 10

Gebratene St. Peterfilets CHF 30.-

an Chilibutter, mit Saisongemüse

A: 1, 8

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

500-600 gr. inkl. Knochen

CHF 42.-

Beilagen nach Wahl siehe Saisonangebote Hauptgerichte

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

CHF 19.50

„Wendy“

Pizokel mit Rahmsauce
A: 3, 7

CHF 15.-

A: Allergene Hinweise

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

Williams Madir 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 7.50
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 Johannisknacht gelesen und zusammen mit Zitronen und Gewürzen in Traubenbrand eingelegt. Der rätoromanische Name „Nuschigna“ bedeutet auf Deutsch „Nüsschen“.		

Liebe Gäste

Unsere aktuellen Fleisch-, Brot-, Fisch- und Meeresfrüchte-Deklarationen 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!