

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-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, 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/Maçuria, 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 Kaffeenoten.

70cl 51.00

Notte Rossa Primitivo di Maçuria 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 Maraschkirschen, aber auch von Heidelbeeren und Johannisbeeren, gefolgt von Noten von Lakritze und würzigen Aromen.

70cl 46.00

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 Angebote

Salate & Vorspeisen

Frühlingsalat V-Dörfer	CHF	16.-
Bunter Blattsalat mit weissen Spargeln und Rauchlachsstreifen an Himbeerdressing A: 4	Bistro Grösse CHF	12.-

Suppen

Weisse Spargelcremesuppe	CHF	12.-
mit Croûtons und Schnittlauch A: 1, 7	Gross CHF	15.-

Vegan und frühlingshaft

Bärlauch-Pizokel	CHF	26.50
mit Spargeln an Bärlauchpesto und Frischkäse-Mousse A: 1, 3, 7	Klein CHF	22.50
Veganes rotes Gemüsecurry	CHF	24.-
mit Früchten und Basmatireis A: 7		

Seite 1, weiter siehe Rückseite!

A: Allergene Hinweise

Saisonale Hauptgerichte

Schweinssteak CHF 35.-
an Morchelrahmsauce und
grüne Spargeln A: 1, 7

Portion Stangenspargel CHF 27.-
mit weissen und grünen Spargeln, Klein CHF 24.-
Sauce Hollandaise und jungen Kartoffeln
A: 3, 7, 9, 10

Variante mit **Bündner-Rohschinken** dazu CHF 31.-
A: 3, 7, 9, 10

Variante mit **Lachstranche** dazu CHF 36.-
A: 3, 7, 9, 10

Variante mit **Rinds-Entrecôte** dazu CHF 43.-
A: 3, 7, 9, 10

Saisonale Beilagen nach Wahl

Junge Kartoffeln, Pizokel, Tagliatelle, Reis, Pommes frites, Süsskartoffel frites
A: 8 A: 1, 3 A: 1, 3 A: - A: 1 A: 1

Desserts

Rhabarber Parfait CHF 12.50
an Camparisauce und Meringue A: 3, 7

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

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 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 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
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 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

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“

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 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 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!