

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, Graubünden	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

Sauvignon blanc, Fam. Joos, Trimmis, 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

Tamaral Crianza Ribera del Duero DO, Tamaral SP

Leuchtend kirschrote Farbe. In der Nase vielfältige Aromen nach reifen Früchten, wie Pflaumen und Aprikosen sowie Noten von Vanille und Kakao. Ausdrucksvoll am Gaumen. Warm und seidig mit anhaltendem Abgang

70cl 48.00

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 Angebote

Salate, Vorspeisen und Suppe

Sommersalat V-Dörfer		CHF	18.50
Grüner Blatt- und Ruccolasalat, mit grillierten Pfirsichen, Feta, Cherrytomaten, Gurken und Avocado an Balsamicovinaigrette	Bistro Grösse	CHF	15.50
	A: 7, 10		
San Marzano Tomaten		CHF	19.50
mit Mozzarellascheiben und Salatbouquet an Mangosauce	Vorspeise	CHF	17.00
	A: 7		
Bruschetta		CHF	14.00
mit Ricotta-Aufstrich, Rohschinken, marinierten Tomaten und Kräuterpesto	Vorspeise	CHF	14.00
	Zum Apéro	CHF	7.50
	pro Stück		
	A: 1, 7		
Roastbeef Teller	240g	CHF	31.00
mit sommerlicher Vinaigrette und Tartarsauce	120g	CHF	21.00
	A: 3, 4, 7, 10		
Kalte Kartoffel-Lauchsuppe		CHF	12.-
mit einer Bruschettascheibe	Gross	CHF	15.-
	A: 1, 7		

Vegan, vegetarisch

Vegane Sommer-Pizokel		CHF	26.50
mit Grillgemüse und Cocos-Petersiliensauce	Klein	CHF	22.50
	A: 1, 3, 7		
Pasta Burrata		CHF	26.50
Spaghetti an Knoblauch, Chilli, Cherrytomaten und Kräutern und einer Burratakugel			
	A: 7, 8		

Seite 1, weiter siehe Rückseite!

A: Allergene Hinweise

Hauptgerichte

Schweinsbratwurst CHF 21.-
mit Kartoffelsalat und Honig-Senfdip A: 10

Spaghetti an Citronensauce CHF 29.-
mit Crevetten und Pistaziensplitter Vorspeise CHF 22.-
A: 1, 3, 4, 7

Pulpo CHF 38.-
an Knoblauch gebraten und Petersilie,
Rosmarin-Kartoffelpüree und Grillgemüse A: 4, 7

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, Frischkäse und Kräutern gefüllt
mit Johannisbeer-Dip und Saisongemüse A: 1, 3, 7

Saisonale Beilagen nach Wahl

Kartoffelsalat, Pizokel, Spaghetti, Rosmarin-Kartoffel-Purée,
A: 8, 10 A: 1, 3 A: 1, 3 A: 7
Pommes frites und Süsskartoffel frites
A: 1 A: 1

Desserts

Frische Zitronencreme CHF 12.50
mit Pistaziensplitter und Amaretticrums A: 7

Weisses Schokoladen-Kirschparfait CHF 13.00
an Kirschsauce A: 3, 7, 8

Seite 2, weiter siehe Rückseite!

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 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-, Mango-Chili-Dressing		

A: 10

A: 3, 10

A: 3, 4, 7, 10

A: –

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, 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

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 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

Leckerer 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 Maçir 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!