

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

Saisonale Weinempfehlung



Primitivo Puglia del Salento, Süditalien 75 cl 37.00

Der Wein hat eine schöne dunkelrubinrote Farbe und einen würzigen Charakter mit Anklängen nach Pflaumen, Cassis und Vanille. Er hat einen vollen, kräftigen Körper, ist aber trotzdem sehr fein ausbalanciert.

Pinot Noir Sélection AOC, Manfred Meier Zizers 70cl 60.00

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

Rappagugga Sunna, Pinot Noir Barrique, Vetsch Zizers 70cl 64.00

Tief Rubinroter 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.

Pinot Noir Spiegelberger Classic, Joos Trimmis 70cl 45.00

Besticht durch sein reiches Bouquet. Im Gaumen zeigt er einen äusserst delikaten Geschmack mit femininen, weichen Zügen mit grosser Nachhaltigkeit.

Alle Preise in CHF

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 Herbstangebote

Suppe

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

Vegetarisch

„Vegetarischer Herbst“	CHF	29.-
Panierte Kürbisschnitzel mit Spätzli, Rotkraut, karamellisierten Marroni, gebratenen Kräuterseitlingen und Preiselbeer-Rahmsauce A: 1, 3, 7, 8		

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		
Rehschnitzel „Horrido“	CHF	42.-
an Marsala-Wildjus mit gebratenen Pilzen A: 1, 9		

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

Beilagen nach Wahl

Spätzli,	Quark-Pizokel ,	Pasta,	Pommes frites,	Süsskartoffel frites
A: 1, 3	A: 1	A: 1	A: 1, 3, 7	A: 1, 3, 7

Vermicelles und Meringues

mit Rahm	CHF	9.50
mit Rahm und Vanilleglace A: 5, 6, 7	CHF	13.00

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–
A: 10	A: 3, 10	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

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 Mounten 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

Pouletbrust

CHF 32.–

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

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

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

Leckerer 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

„Wendy“

CHF 15.–

Pizokel mit Rahmsauce

A: 3, 7

A: Allergene Hinweise

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

Williams Maqir 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 Johannisnacht 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!