

Liebe Gäste,  
herzlich willkommen  
im Restaurant Fünf-Dörfer

Wir freuen uns, Sie mit unseren  
Frühlingsgerichten zu verwöhnen.  
Sie finden auch feine vegetarische- und  
Bündner - Speisen sowie Klassiker  
in unserem Angebot.

Auch Veganer werden fündig.  
Unsere „kleinen“ Gäste können aus unserer  
Themenkarte „Leckerer aus Nimmerland“ auslesen.  
Dazu gibt es ein Überraschungsglace!

Gastgeber Markus Gämperli,  
Küchenchef Nico Schwendener,  
Serviceleitung Daniel Bahn  
mit Team  
wünschen „a Guata!“

Alle unsere Preise sind in CHF und inkl. 7.7 % MwSt.

# Unsere Weinempfehlung zur Frühlingszeit aus der Region und den südlichen Ländern

## Chardonnay, Meier Zizers

Eignet sich sowohl als Apérowein, wie auch als Speisebegleiter. Leicht holzbetontes Bouquet mit feinen buttrigen Noten (Chardonnay-typisch) im Geschmack kräftige Aromen mit dazu passender Säurestruktur.

10cl	30cl	50cl
9.00	27.00	45.00

## Ceppitajo Maremma DOC

Vollmundiger Wein, der sich durch seinen Duft nach Johannis- und Himbeeren auszeichnet. Am Gaumen wunderbar intensiv, mit herlicher roter Beerenfrucht und sehr guter Säure

10cl	30cl	50cl
6.10	17.50	31.50

## Bodegas Vinas del Cenit

Purpurote Farbe. In der Nase intensiv und komplex, mit schwarzen und roten Beeren, Lakritz und einem Hauch Malz sowie warmen Röstnoten. Am Gaumen rund und weich mit seidener Textur und einem langen wärmenden Finale

10cl	30cl	50cl
7.20	21.40	35.00

## Ampurdan DO Castillo Perelada – 5 Finques Reserva, Ampurdan Spanien

In der Nase feines Cassisaroma mit Noten von schwarzem Pfeffer und Holz. Im Mund angenehm weicher Auftakt, gute Struktur, genussvolle Tannine und harmonischer Abgang.

10cl	30cl	50cl
7.10	21.00	35.00

## Vorspeisen & Salate

<b>Knackiger Blattsalat</b> mit würzigen Schwarzbrot-Croutons	Bistro klein gross	6.- 10.- 14.-
<b>Bunt gemischter Salat</b> mit würzigen Schwarzbrot-Croutons und Ei	Bistro klein gross	8.- 12.- 16.-
<b>Frühlings-Salat „5 Dörfer“ im Einmachglas</b> mit Spargeln, Erdbeeren und Pistazienkrokant	klein gross	13.- 17.-
<b>Knusprig Gebackener Feta</b> mit Bärlauchpesto und Salate	klein gross	15.- 19.-
<b>Beef Tatar mit Wasabi-Glace</b> Blattsalatbouquet mit Toast und Butter	klein gross	23.- 27.-
<b>Bruschetta</b> mit Tomaten und Basilikum mit Salatbouquet	klein gross	12.- 16.-

Salatdressing zur Auswahl:  
Italienisch-, French-, Haus- oder Bärlauch-Joghurtdressing  
Unsere beliebte French-Salatsauce ist in 5dl Flaschen erhältlich!

## Suppen & bunte Fitnesssteller

Weisse Spargelcremesuppe mit grünen Spargelspitzen	klein	11.-
	gross	15.-

Bärlauch-Cappuccino mit Trüffel-Milchschaum	klein	11.-
	gross	15.-

Vegane Apfel-Selleriesuppe	klein	9.-
	gross	13.-

### Fitnesssteller

gemischter Salat mit Fruchtspiess garniert

mit <b>Pouletbrust</b> Sesam und Kräuterbutter	klein	21.-
	gross	25.-

mit <b>vegetarischen Frühlingsrollen</b> und Sweet-Chili Dip	klein	20.-
	gross	24.-

mit <b>gebackenen Eglknusperli</b> und Tartarsauce	klein	22.-
	gross	26.-

mit <b>Rindsfilet</b> und Kräuterbutter	klein	36.-
	gross	40.-

Salatdressing zur Auswahl:

**Italienisch-, French-, Haus-, oder Bärlauch-Joghurtdressing**

Unsere beliebte French-Salatsauce ist in 5dl Flaschen erhältlich!

## Vegan ,vegetarisch und bündnerisch

<b>Hausgemachte Quarkpizokel</b> mit zweierlei Spargel und Cherrytomaten an leichter Rahmsauce	22.-
<b>Appenzeller Äplermaccaroni</b> mit Kartoffeln, Speck, Frühlingszwiebeln und Appenzeller Käse dazu hausgemachtes Apfelmus	22.-
<b>Hausgemachte vegane Ravioli</b> mit Spinat Füllung auf Tomatensauce verfeinert mit Hanföl	24.-
<b>Spargeln</b> mit Sauce Hollandaise und Parmesan überbacken garniert mit Parmaschinken, Dörrotomaten und Pinienkernen	26.-
<b>Portion Stangenspargel</b> mit weissem und grünem Spargel, Sauce Hollandaise und jungen-Kartoffeln	27.-

## Fleisch & Fisch

**Riesenkrevetten** 32.-  
gebraten mit Pfefferminz, Ingwer und Butter  
und zweierlei Spargel

**Pouletbrustwürfel gebraten** 29.-  
mit Salbei und Cashewnüssen  
auf Curry-Kokos Sauce  
und zweierlei Spargel

**Kalbsplätzli** 38.-  
an Limetten-Rahmsauce  
und zweierlei Spargel

**Drumlin Gold Irish Beef** 42.-  
Rindsfilet vom Grill, Sauce Hollandaise, Kräuterbutter  
und zweierlei Spargel

**Lachstranche gebraten in** 30.-  
Chili-Butter  
auf Spargel-Tomaten-Ragout

**Schweinssteak** 29.-  
an Morchel-Rahmsauce  
und zweierlei Spargel

**Beilagen nach Wahl**  
Süßkartoffel Pommes frites, Quarkpizokel, junge Kartoffeln, Reis,  
Tagliatelle oder Pommes Frites

# Fleisch

**Beef-Burger "Schmakis"** 28.50  
im Black-Bun mit Rindfleisch-Patty,  
gebratener Ananas und Mango Relish

**Paniertes Schweineschnitzel** 27.50  
mit Gemüse garnitur

**Cordon Bleu**  
mit Gemüse garnitur

**Schwein** Queen 27.50  
King 31.50

**Kalb** Queen 34.50  
King 38.50

**Schweizer:** mit Kochschinken und Käse  
**Bündner:** mit Bündnerfleisch und Bergkäse  
**Äpler:** mit Speck, Zwiebeln und Bergkäse

**Beilagen nach Wahl:**  
Süßkartoffel Pommes frites, Quarkpizokel, junge Kartoffeln, Reis,  
Tagliatelle oder Pommes Frites

# Leckeres aus Nimmerland

(für Kinder bis 12 J.)

„Nibs“ 4.-  
kleiner grüner Kindersalat

„Mr. Smee“ 16.-  
kleiner Rindsburger im Sesam-Brötchen,  
Tomatenscheibe, Salatblatt, Ketchup  
und Pommes Frites

„Captain Hook“ 15.-  
6 St. Chicken Nuggets mit Pommes Frites  
und Gemüse

„Peter Pan“ 15.-  
paniertes Schweineschnitzel  
mit Pommes Frites und Gemüse

„Wendy“ 11.-  
Pasta mit Tomatensauce

Zu jedem Hauptgang (ausser „Nibs“) bekommen die Kinder  
ein **Überraschungsglace** mit Geschmack nach Wahl!



## Desserts & „Schnäpsli“ aus Zizers

Hausgemachter Apfelstrudel auf Vanillesauce	11.-
Karamelköppli im Glas mit Rahm und Früchten	10.-
Rhabarber-Parfait mit Balsamico Erdbeeren	10.-
Hausgemachtes Cheese-Cake-Glace mit Rahm und Butterkeksen	10.-

## Wie wäre es mit einem „Verdäuerli“ aus der Region?

Williams Mađir 38 %vol, Der Brand wird im alten Barrique gereift und zusätzlich werden getrocknete, alte Birnen hineingelegt. Das gibt den letzten Schliff zur vollfruchtigen, betörenden Aromatik.	2 cl	7.30
Pruna Veglia 38 %vol Erlesene Zwetschgen vergären wir sorgfältig und lasse diese Maische brennen.	2cl	7.30
Vinars Serain 38 %vol Die Riesling-Sylvaner Trauben werden bei voller Reife geerntet, das heisst goldgelb mit vollentfaltetem, sortentypischem Buket.	2cl	7.30
Vinars Barrique 40 %vol Dieser Tresterbrand aus der Pinot Noir Trauben und wird während 12 Monaten in 225 liter Barrique Fässern gereift. Dies verleiht ihm Schmelz und eine goldgelbe Farbe	2cl	7.30
Nuschigna 30 %vol Grüne Baumnüsse werden in der Johannisnacht vom 23. auf den 24. Juni gelesen und zusammen mit Zitronen und Gewürzen in Traubenbrand eingelegt. Der rätoromanische Name „Nuschigna“ bedeutet auf Deutsch „Nüsschen“.	2cl	7.30
Roter Grappa 37 %vol Ein sehr angenehm weicher, fruchtiger Grappa	2cl	7.30

Liebe Gäste

Unsere aktuelle Fleischdeklaration  
finden Sie bei der  
Terrassen- und Restauranteingangstüre.

Betreffend Laktose – und glutenhaltigen  
Inhaltsstoffen in unserem Speiseangebot  
gibt Ihnen unser Küchen-  
oder Sous Chef gerne Auskunft.

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.  
Oder unseren Gästefragebogen  
(mit Tel.- Nummer) ausfüllen.