

Liebe Gäste, herzlich willkommen
im Restaurant Fünf-Dörfer

Wir freuen uns, Sie mit unseren saisonalen
Wildgerichten 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 Silvia Kozmova und Daniel Bahn
mit Team
wünschen „a Guata!“

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

Wildmenü

Nüsslisalat „5 Dörfer“

mit gebratenem Rohschinken, Ei,
Granatapfelkernen und Schwarzbrot Croutons

Wildteller „5 Dörfer“

mit Rehschnitzel, Hirschpfeffer
und Wildschwein Racks
dazu unsere Wildbeilagen

Geeistes Tiramisu

garniert mit Löffelbisquit

Beilagen nach Wahl

Kürbis-Kartoffelmuffin, Birnen-Pizokel, Wildreis,
Pappardelle, Pommes Frites oder Quarkspätzli

Zu all unseren Wildgerichten servieren wir Rotkraut,
Rahmwirsing ,karamellierte Marroni, Preiselbeeren
und Süssmostäpfel

Hauptgang CHF 45.00

2-Gang CHF 54.00

3-Gang CHF 61.00

Unsere Weinempfehlung zur Wildzeit aus der Region und den Südlichen Ländern

Pinot Noir, Meier Zizers

Empfehlen wir zu unserem wunderbaren Wildrahmgeschnetzeltes.

Im Bouquet zarte Pinotfrucht, erinnert an rote Waldbeeren. Im Geschmack, leichter Rotwein mit intensiven Fruchtkomponenten, dazu passende Tannine, wirkt ausgeglichen, harmonisch.

10cl	30cl	50cl
6.10	18.00	23.00

Barrique Pinot Noir, Grendelmeier Zizers

Empfehlen wir zu unserem Herzhaften Hirschentrecote

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 Röstaromen.

10cl	30cl	50cl
9.00	27.00	45.00

Pinot Noir Cuveé, Meier Zizers

Empfehlen wir zu unserem sehr schmackhaften Rehschnitzel.

Eignet sich als Begleiter zu kräftigen Speisen. Im Bouquet intensive Pinotfrucht mit Unterstützung von Vanillenoten und Röstaromen, Barrique-Ausbau.

Im Geschmack vollmundiger Körper mit Holzbetonung.

10cl	30cl	50cl
8.00	24.00	40.00

Vill Santera, Primitivo di Manduria DOC, Italien

Empfehlen wir zu unseren Wildschwein Racks

Dunkelrote fast violette Farbe. Einmaliges, Fruchtiges sehr volles Bouquet, das an Kirschen und Anis erinnert. Vollmundig, samtweich, warm im Geschmack mit einem Fruchtfinale.

10cl	30cl	50cl
5.20	15.40	25.00

Ampurdan DO Castillo Perelada – 5 Finques Reserva, Ampurdan Spanien

Empfehlen wir zu unserem kräftigen Hausgebeizten Hirschkopfe.

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

Knackiger Blattsalat	Bistro	6.-
mit würzigen Schwarzbrot-Croutons	klein	10.-
	gross	14.-

Bunt gemischter Salat	Bistro	8.-
mit würzigen Schwarzbrot-Croutons und Ei	klein	12.-
	gross	16.-

Nüsslisalat „5 Dörfer“	Bistro	9.-
mit gebratenem Rohschinken, Ei, Granatapfelkernen und Schwarzbrot Croutons	klein	13.-
	gross	17.-

Hirsch-Roastbeef		
mit Salatbouquet, Preiselbeer-Glace und Trüffelöl	klein	22.-
	gross	26.-

Beef Tatar mit Apfel-Chutney		
Blattsalatbouquet mit Toast und Butter	klein	23.-
	gross	27.-

Winzersalat		
bunter Blattsalat mit Trauben, Baumnüssen und gebratenen Speckscheiben	klein	13.-
	gross	17.-

Salatdressing zur Auswahl:

Italienisch-, French-, Haus- oder Honig-Senf dressing

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

Suppen & bunte Fitnesssteller

Kürbiscremesuppe	klein	11.-
mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl	gross	15.-

Polentacremesuppe	klein	11.-
mit Salsizstreifen	gross	15.-

Vegane Pastinaken-Kokos-Suppe	klein	9.-
	gross	13.-

Fitnesssteller

gemischter Salat mit Fruchtspiess garniert

mit Pouletbruststreifen	klein	21.-
und Sesam	gross	25.-

mit vegetarischen Frühlingsrollen	klein	20.-
und Sweet-Chili Dip	gross	24.-

mit gebackenen Eglignusperli	klein	22.-
und Tartarsauce	gross	26.-

mit Rehschnitzel	klein	31.-
und Kräuterbutter	gross	35.-

Salatdressing zur Auswahl:

Italienisch-, French-, Hausd- oder Honig-Senf dressing

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

Vegan ,vegetarisch und bündnerisch

Hausgemachte Quarkpizokel 22.-
an leichter Preiselbeer-Rahmsauce
mit Wirsing

Äplermaccaroni 22.-
mit Kartoffeln, Speck, Schmelzzwiebeln
und Käse überbacken
dazu Hausgemachtes Apfelmus

Vegetarischer Herbst 29.-
Kürbisschnitzel im Kokos-Mantel mit Quarkspätzli,
Kräuterseitlingen, Rahmwirsing, Rotkraut, glasierten Marroni,
Süssmostäpfeln und Preiselbeer-Rahmsauce

Hausgemachte Vegane Ravioli 23.-
mit Pilzfüllung
auf Walnuss- Pesto
verfeinert mit Hanföl

Wild Capuns 26.-
an leichter Weisswein-Rahmsauce
mit Käse überbacken

Fleisch

Hausgebeizter Hirschpfeffer „5 Dörfer“ 31.50
mit Croutons, Silberzwiebeln und Speck garniert
dazu unsere Wildbeilagen

Hirschentrecôte-Medallions 38.50
an Wild-Jus mit Glühwein-Zwetschgen
dazu unsere Wildbeilagen

Rehschnitzel 38.50
an Marsalajus und eingelegten Lebkuchen-Aprikosen
dazu unsere Wildbeilagen

Wildrahmgeschnetzeltes 31.50
an Preiselbeer-Rahmsauce mit Kräuterseitlingen
dazu unsere Wildbeilagen

Wildschwein Racks 33.50
an Trauben-Pfeffersauce
dazu unsere Wildbeilagen

Beilagen nach Wahl
Kürbis-Kartoffelmuffin, Birnen-Pizokel, Wildreis,
Pappardelle, Pommes Frites oder Quarkspätzli

Zu all unseren Wildgerichten servieren wir Rotkraut,
Rahmwirsing ,karamellierte Marroni, Preiselbeeren
und Süssmostäpfel

Fleisch

Herbst-Beef-Burger "Schmakis" 26.-
im Kürbisbrötli mit Rindfleisch-Patty,
gebratener Apfelscheibe, Brie, Salatblatt
auf Walnusspesto

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:
Kürbis-Kartoffelmuffin, Birnen-Pizokel, Wildreis
Pappardelle, Pommes Frites oder Quarkspätzli

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.-
Quarkpizokel mit Rahmsauce

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

Desserts & „Schnäpsli“ aus Zizers

Geeistes Tiramisu garniert mit Löffelbisquit	10.-
Karamellköpfler im Glas mit Rahm und Früchten	9.-
Englischer Brotpudding mit Schokolade mit Vanillesauce und Früchten	9.-
Vermicelles und Meringues mit Rahm	9.-
mit Rahm und Vanilleglace	12.-

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 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 Johannismacht 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.