

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			
Schiller, Grendelmeier, Zizers, Graubünden,	5.90	17.50	27.50
Rotwein			
Pinot Noir, Grendelmeier, Zizers, Graubünden,	5.90	17.50	27.50
Calmelo Primitivo IGP, Puglia , Italien	5.70	17.00	25.00

Weinempfehlung

Bovale Sardegna IGT Sardinien, Italien

In der Nase enorm konzentriert, opulent und dicht, blaue Beeren, getrocknete Kräuter und Kandiszucker.

75cl 58.00

Malbec Premium Argentinien

Tiefes Purpurrot. Sein Bouquet zeigt Noten von Kirschen und Blaubeeren, rassig, würzig und pfefferig. Ein harmonischer Wein, klar strukturiert mit einem kräftigen Körper, jedoch sehr elegant und lang anhaltend im Abgang.

75cl 44.00

Marques de Marialva Baga Reserva Portugal

In der Nase dominieren reife, süssliche Beeren- und Pflaumendüfte. Es präsentiert sich geröstetes Holz und Mokka-Nuancen. Der Geschmack ist fruchtig, weich und elegant. Im Gaumen zeigt er ein grosses Volumen und einen weichen und langen Abgang.

75cl 58.00

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 aktuelle Fleischdeklaration finden Sie bei der Terrassen- und Resturanteingangstüre.

Salate & Vorspeisen

Knackiger Blattsalat CHF 13.-
mit Croûtons A: 1

Bistro Grösse CHF 9.-

Bunter gemischter Salat CHF 17.-
mit Ei und Croûtons A: 1, 3

Bistro Grösse CHF 13.-

San Marzano Tomaten CHF 19.-
mit Mozzarellaperlen und Salatbouquet
an Mangosauce A: 7

Caesar Salat «5 Dörfer» CHF 22.-
mit Pouletstreifen, Speckchips
und Parmesansplitter A: 4, 7, 10

Klein CHF 18.-

Salatdressing zur Auswahl:

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

Bruschetta Vorspeise CHF 14.-
mit Ricotta-Aufstrich, Parmaschinken,
marinierten Tomaten und
Kräuterpesto A: 1, 7

Zum Apéro CHF 7.-
pro Stück

Rinds-Carpaccio 180 g CHF 28.-
mit Parmesanhobel, Rucola 120 g CHF 24.-
und mediterraner Vinaigrette A: 7, 10

Beef Tatar Sommerart CHF 30.-
mit marinierten Limetten-Avocado, Vorspeise CHF 25.-
Kapern, roten Zwiebeln, Toast und Butter
A: 1, 7, 10

Suppen

Kalte Tomatensuppe CHF 14.–
mit milden Schafskäse-Kügelchen
A: 1, 7, 8

Tagessuppe CHF 13.–
A: -

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-Chili-Dip A: 1

mit Zander Knusperli CHF 29.–
und Tartar-Sauce A: 1, 3, 4, 7, 10

mit Rinds-Entrecôte CHF 40.–
mit Limetten-Kräuterbutter A: 7

Salatdressing zur Auswahl:

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

Einfach gut

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

Hausgemachte Pizokel CHF 27.-
mit Gemüse an einer Pesto-Rahmsauce
A: 1, 3, 7

Veganes Curryrisotto CHF 26.-
mit grilliertem Gemüse
A: -

Green Mountain Burger Vegetarisch CHF 26.-
im knusprigen Bun mit Limetten-Avocado,
Tomaten Salsa, Tortillas Chips und Käsesauce
Beilage nach Auswahl
A: 1, 7

Schweinsbratwurst CHF 19.-
mit Kartoffelsalat und Senfdip A: 10

Hauptgerichte und Klassiker

Kotelett vom Appenzeller-Schwein CHF 34.–

mit Kräuterkruste, an Rosmarinjus u. Gemüsebouquet
(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 einer Pfeffer-Orangensauce
und Grillgemüse A: 1, 8

Grilliertes Rinds-Entrecôte CHF 42.–

mit Limetten- Kräuterbutter
und Grillgemüse A: 7

Gebratener Lachs CHF 31.–

An Honig-Balsamicojus mit
Blumenkohlstock und Peperonigemüse
A: 4, 7

Paniertes Schweinsschnitzel
vom Schweizer Schwein, mit Gemüsebouquet A: 1, 3 CHF 29.–

Cordon bleu CHF 34.–

vom Schweizer Schwein, mit Gemüsebouquet

Verschiedene Füllungen:

Schweizer Schinken und Greyerzerkäse A: 1, 3, 7

Bündner Bündnerfleisch und Bergkäse A: 1, 3, 7

Sommer Speck, Frischkäse und
italienischen Kräutern A: 1, 3, 7

Rinds-Burger 5-Villages CHF 29.–

im knusprigen Bun, mit Brie, Rohschinken,
Essiggurken, Zwiebeln und Honig-Senfauce A: 1, 7, 10

Beilagen nach Wahl siehe nächste Seite

Spareribs «5 Dörfer» Art in Chilli-Kräuter-Marinade 24 Std. gegart



mit frischem Chimichurri und BBQ-Dip
und Grillgemüse A: 1, 7, 10

500-600 gr. inkl. Knochen

CHF 42.-

Beilagen nach Wahl

Kartoffelsalat, Spaghetti, Blumenkohlstock
A: 8 A: 1, 3 A: 7, 8

Butterreis, Süsskartoffel frites, Pommes frites
A: 7 A: 1 A: 1

Leckeres 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.–

Desserts & „Schnäpsli“ aus Zizers

Hausgemachte Rucolaglace mit gratinierten Erdbeeren und Minze A: 3, 7	CHF 12.50
Luftige Beerencreme mit Meringuesplittern A: 3, 7	CHF 12.50

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 aktuelle Fleischdeklaration
finden Sie bei der
Terrassen- und Resturanteingangstüre.

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.