

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
Calmelo Primitivo IGP, Puglia , Italien	5.70	17.00	25.00

Weinempfehlung

Pinot Noir Cuvée, Manfred Meier Zizers

Der ideale Begleiter von kräftigen Fleisch- und Wildspeisen. Intensive Pinotfrucht; Vanillenoten und Röstaromen durch den vorsichtigen Fassausbau. Vollmundiger Körper mit viel Dichte und Nachhaltigkeit, schöne Gerbstoffstruktur.

70cl 60.00

Rappagugga Sunna, Pinot Noir Barrique, Fam. Vetsch Zizers

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.

70cl 64.00

Villa Borghetti Ripasso Superiore Valpolicella DOC, Pasqua Verona IT

Der Wein von intensiver roter Farbe, hat starke Aromen von Maraschkirschen, aber auch von Heidelbeeren und Johannisbeeren, gefolgt von Noten von Lakritze und würzigen Aromen.

70cl 46.00

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 aktuelle Fleischdeklaration finden Sie bei der Eingangstüren.

Saisonale Herbstangebote

Salate & Vorspeisen

Herbstsalat V-Dörfer		CHF	17.-
mit karamellisierten Birnen- und Kürbisschnitzen, Baumnüssen, Trauben und Hirschsalsiz	A: 8		
	Bistro Grösse	CHF	13.-
Camembert im Herbstmantel		CHF	21.-
im Panko-Kürbismantel mit Preiselbeer-Dip und Salatbouquet	A: 1,3		

Suppen

Kürbiscremesuppe		CHF	12.-
mit Apfelwürfeln und Kernöl	A: 7		
	Gross	CHF	15.-
Pilz-Cappuccino		CHF	12.-
mit Milchschaum	A: 7		

Vegan und vegetarisch

Vegane, hausgemachte Gnocchi		CHF	27.-
mit Kürbis-Kokossauce und gebratenen Pilzen	A: 1, 8		
„Vegetarischer Herbst“		CHF	29.-
Panierte Kürbisschnitzel, Quarkspätzli, Rotkraut, Rahmwirsing, karamellierte Marroni, gebratene Kräuterseitlinge und Preiselbeersauce	A: 1, 3, 7, 8		

A: Allergene Hinweise

Wild-Gerichte

Hausgebeizter Hirschkpfeffer „5 Dörfer“ CHF 34.-
mit Croûtons, Silberzwiebeln und Speck garniert
A: 1

Hirschgeschnetzertes CHF 34.-
an einer Preiselbeer-Rahmsauce mit Kräuterseitlingen
A: 1, 3

Hirschentrecôte im Speck-Mantel CHF 42.-
mit Haselnuss-Salbeikruste an Glühweinjus
A: 1, 8

Rehschnitzel CHF 45.-
mit in eingelegten Dörraprikosen,
an einem Marsalajus
A: 1

Zu all unseren Wildgerichten servieren wir Rotkraut, Rahmwirsing,
Preiselbeeren und karamellierte Marroni A: 7

Beilagen nach Wahl

Quarkspätzli, Kartoffelstock, Pizokel mit Birnenschnitzen,
A: 1, 3, 7 A: 3, 7 A: 1, 3, 7

Pasta, Butterreis, Pommes frites, Süsskartoffel frites
A: 1, 3 A: 7 A: 1 A: 1

Desserts

Orangen-Pistazien Parfait CHF 12.50
mit frischen Früchten A: 1, 3, 7

Nougatknödel CHF 12.50
mit Zwetschgenkompott A: 1, 3, 7

A: Allergene Hinweise

Unsere Klassiker

Salate

Knackiger Blattsalat mit Croûtons A: 1		CHF 12.-
	Bistro Grösse	CHF 9.-
Bunter gemischter Salat mit Ei und Croûtons A: 1, 3		CHF 17.-
	Bistro Grösse	CHF 13.-
Caesar Salat «5 Dörfer» mit Pouletstreifen, Speckchips und Parmesansplitter A: 4, 7, 10		CHF 22.-
	Klein	CHF 18.-

Fitnesssteller

Grosser gemischter Salatteller mit Früchten garniert A: 1, 7			
mit Pouletbrust-Streifen im Sesammantel gebraten A: 8		CHF 28.-	
mit vegetarischen Frühlingssrollen und Sweet-Chilli-Dip A: 1		CHF 24.-	
mit Zander Knusperli und Tartar-Sauce A: 1, 3, 4, 7, 10		CHF 29.-	
mit Rinds-Entrecôte mit saisonalem Kräuterbutter A: 7		CHF 40.-	
Salatdressing zur Auswahl:			
Italienisch-, A: 10	French-, A: 3, 10	Caesar-, A: 3, 4, 7, 10	Mango-Chili-Dressing A: -

A: Allergene Hinweise

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

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

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

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.–

A: Allergene Hinweise

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 ergibt eine vollfruchtige, betörende Aromatik.	2 cl	CHF	7.30
Pruna Vegliä 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 Johannishnacht 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 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!