

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
<b>Rosé</b> (Unsere Apéroempfehlung)			
Schiller, Grendelmeier, Zizers, Graubünden,	5.90	17.50	27.50
<b>Rotwein</b>			
Pinot Noir, Grendelmeier, Zizers, Graubünden,	5.90	17.50	27.50
Primitivo IGP, Puglia/Mađuria , Italien	5.70	17.00	25.00

## Weinempfehlung

### Zweigelt Unplugged, Hannes Reeh, Burgenland Österreich

Rote Kirschen, Holunder und würziges Rosenholz; am Gaumen sehr elegant und frisch gebaut, feiner Extrakt mit viel Druck, gehaltvolles Tannin, Nougat, Zwetschgen, Minze und ein Hauch Nelken, im beerigen Finale dann Tabak- und Kaffeenoten.

70cl 51.00

### Notte Rossa Primitivo di Manduria DOC Cantine San Marzano

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 38.00

### 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 Winterangebote

## Salate & Vorspeisen

<b>Wintersalat V-Dörfer</b>		CHF	17.-
Nüsslisalat mit leichtem Ziegenweichkäse, frischen Feigen und Bündnerfleisch-Streifen an Himbeerdressing A: 1, 7	Bistro Grösse	CHF	13.-
<b>Bresaola-Carpaccio</b>		CHF	16.-
an einer Zitronen-Vinaigrette mit Rucola und Parmesanhobel A: 7			

## Suppen

<b>Kürbiscremesuppe</b>		CHF	12.-
mit Apfelwürfeln und Kernöl A: 7	Gross	CHF	15.-
<b>Kartoffel-Wirsingsuppe</b>		CHF	12.-
mit Speckchip A: 7	Gross	CHF	15.-

## Leicht und gut

<b>Veganes Gemüse Curry</b>		CHF	24.-
mit Basmatireis A:			
<b>Gemüse Curry</b>		CHF	27.-
mit Crevetten und Basmatireis A: 4			

A: Allergene Hinweise

## «Allerlei Röschi»

### Knusprig gebratene Kartoffelrösti (400g)

mit Gemüse und Raclettekäse überbacken CHF 24.–

mit Speckscheiben und Spiegelei CHF 24.–

mit geräuchertem Lachs CHF 25.–

Kapern, Dill und Meerrettichschaum

A: 4,7

## Winter-Gerichte

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» CHF 37.–

mit Kartoffelrösti und Saisongemüse A: 1, 7

Entrecôte vom Rind CHF 34.–

an einer Morchelrahmsauce und Saisongemüse

A: 7

Cordon bleu vom Schweizer Schwein CHF 34.–

mit Rohschinken-Raclettefüllung und Saisongemüse

A: 1, 3

### Saisonale Beilagen nach Wahl

Kartoffelrösti, Pizokel, Pasta, Basmatireis, Pommes frites, Süsskartoffel frites

A: 7

A: 1

A: 1

A: 3, 7

A: 1, 3, 7

A: 1, 3

## Desserts

Orangen-Pistazien Parfait CHF 12.50

mit frischen Früchten A: 3, 7

Nougatknödel CHF 12.50

mit Zwetschgenkompott A: 1, 3, 7

A: Allergene Hinweise

# Unsere Klassiker

## Salate

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

## Fitnesssteller

<b>Grosser gemischter Salatteller</b> mit Früchten garniert A: 1, 7			
<b>mit Pouletbrust-Streifen</b> im Sesammantel gebraten A: 8		CHF 28.-	
<b>mit vegetarischen Frühlingsrollen</b> und Sweet-Chilli-Dip A: 1		CHF 24.-	
<b>mit Zander Knusperli</b> und Tartar-Sauce A: 1, 3, 4, 7, 10		CHF 29.-	
<b>mit Rinds-Entrecôte</b> mit saisonalem Kräuterbutter A: 7		CHF 40.-	
<b>Salatdressing zur Auswahl:</b>			
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

<b>Kotelett vom Appenzeller-Schwein</b>	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	
<b>Pouletbrust</b>	CHF 32.–
im Speckmantel, an einem Thymianjus und Saisongemüse A: 1, 8	
<b>Grilliertes Rinds-Entrecôte</b>	CHF 42.–
mit Kräuterbutter und Saisongemüse A: 7	
<b>Paniertes Schweinsschnitzel</b>	CHF 29.–
vom Schweizer Schwein, mit Saisongemüse A: 1, 3	
<b>Cordon bleu</b>	CHF 34.–
vom Schweizer Schwein, mit Saisongemüse	
Verschiedene Füllungen:	
<b>Schweizer</b>	Schinken und Greyerzerkäse A: 1, 3, 7
<b>Bündner</b>	Bündnerfleisch und Bergkäse A: 1, 3, 7
<b>Rinds-Burger 5-Villages</b>	CHF 29.–
im knusprigen Bun, mit Brie, Rohschinken, Essiggurken, Zwiebeln und Honig-Senfsauce A: 1, 7, 10	
<b>Gebratene St. Peterfilets</b>	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.)

<b>„Nibs“</b> Kleiner grüner Kindersalat A: Siehe Salatsaucen	CHF 8.–
<b>„Captain Hook“</b> 6 Stück Chicken Nuggets mit Pommes frites und Karotten A: 1, 3	CHF 19.50
<b>„Peter Pan“</b> Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Karotten A: 1, 3	CHF 19.50
<b>„Mr. Smee“</b> Hackfleischbällchen an Rahmsauce mit Pasta und Karotten A: 1, 3, 7	CHF 19.50
<b>„Wendy“</b> Pizokel mit Rahmsauce A: 3, 7	CHF 15.–

A: Allergene Hinweise

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

Williams Maçdir 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 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!