

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 unser 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, Graubünden	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 (Unsere Apéroempfehlung)

Schiller, Grendelmeier, Zizers, Graubünden	5.90	17.50	27.50
--	------	-------	-------

Rotwein

Pinot Noir, Grendelmeier, Zizers, Graubünden	5.90	17.50	27.50
Primitivo IGP, Puglia/Maduria, Italien	5.70	17.00	25.00

Weinempfehlung

Chardonnay AOC, Manfred Meier, Zizers, GR/CH

Eignet sich hervorragend als Essensbegleiter für unsere Frühlingsspeisen. Leicht holzbetontes Bouquet mit feinen buttrigen Noten (Chardonnay-typisch) im Geschmack kräftige Aromen mit dazu passender Säurestruktur.

70cl 58.00

Atzei Saragat Cannonau DOC, Fantini, Sardinien IT

Eine herrliche Verbindung von Pflaume und Kirsche mit einer leicht süssen Kakaonote. Am Gaumen fruchtig, weich und ausgeglichen. Im Abgang ist dieser Wein frisch und würzig.

70cl 44.00

Bolgheri Stupore DOC, Campo alle Comete, Toscana 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 48.00

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 den Eingangstüren.

Saisonale Frühlingsangebote

Salate & Vorspeisen

Frühlingssalat V-Dörfer	CHF	16.-
Grüner Blattsalat, Fenchel, weisse Spargeln, Bistro Grösse	CHF	12.-

Trockentomaten und Rohschinkenrose
an Himbeerdressing A: 1, 7, 10

Bündner-Rohschinken	CHF	13.-
mit marinierten Spargeln und Bärlauch-Vinaigrette A: 7		

Suppen

Weisse Spargelsuppe	CHF	12.-
mit Rhabarber-Jalapenos-Salsa A: 7	Gross	CHF 15.-
Bärlauch Cremesuppe	CHF	12.-
mit Frischkäsemousse und Croûtons A: 7	Gross	CHF 15.-

Vegan und frühlingshaft

Veganes Gemüse Curry	CHF	24.-
mit Basmatireis A: -	Klein	CHF 22.-
Hausgemachte vegane Spargelravioli	CHF	27.50
an Weissweinsauce und Frühlingszwiebeln A: -	Vorspeise	CHF 18.50
Bärlauch-Pizokel	CHF	26.50
mit grünen Spargeln an Bärlauchpesto	Klein	CHF 22.50
und Frischkäse-Mousse A: 1, 3, 7		

A: Allergene Hinweise

Frühlings-Hauptgerichte

Gebratener Lachs an Senf-Dillsauce und grüne Spargeln A: 1, 3, 7, 9, 10	CHF 36.-
Rinds-Entrecôte mit Nusskruste, weissen Spargeln und Sauce Hollandaise A: 7	CHF 43.-
Cordon bleu vom Schweizer Schwein mit Rohschinken und Bärlauchfrischkäse- Füllung mit Saisongemüse A: 1, 3, 7	CHF 34.-
Portion Stangenspargel mit weissen und grünen Spargeln, Klein Sauce Hollandaise und jungen Kartoffeln A: 3, 7	CHF 27.- CHF 24.-
Variante mit Bündner-Rohschinken dazu A: 3, 7	CHF 31.-
Variante mit Pouletbrust im Speckmantel dazu A: 3, 7	CHF 33.-
Variante mit Kalbsgeschnetzeltem «ZH-Art» dazu A: 3, 7	CHF 39.50

Saisonale Beilagen nach Wahl

Junge Kartoffeln, Pizokel, Pappardelle, Reis, Pommes frites, Süsskartoffel frites
A: 8 A: 1, 3 A: 1, 3 A: - A: 1 A: 1

Desserts

Johannis-Erdbeer Parfait mit Pistazien-Krokantsplittern und Erdbeerdip: 3, 7	CHF 12.50
Pavlovas-Vanillecreme mit Rhabarberkompott im Meringue-Körbchen A: 1, 3, 7	CHF 13.-

A: Allergene Hinweise

Unsere Klassiker

Salate

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

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-Chilli-Dip A: 1			
mit Zander Knusperli		CHF	29.–
und Tartar-Sauce A: 1, 3, 4, 7, 10			
mit Rinds-Entrecôte		CHF	40.–
mit saisonalem Kräuterbutter A: 7			
Salatdressing zur Auswahl:			
Italienisch-,	French-,	Caesar-	Mango-Chili-Dressing
A: 10	A: 3, 10	A: 3, 4, 7, 10	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 Mounten 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 35.–

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

vom Schweizer Schwein, mit Saisongemüse A: 1, 3 CHF 29.–

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 Bergkäse, Rohschinken,
Frühlingszwiebeln, Salatblatt, Tomaten, Gurken
Spiegelei und BBQ-Dip A: 1, 3, 7, 10

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“

CHF 8.–

Kleiner grüner Kindersalat

A: Siehe Salatsaucen

„Captain Hook“

CHF 19.50

6 Stück Chicken Nuggets

mit Pommes frites und Karotten

A: 1, 3

„Peter Pan“

CHF 19.50

Paniertes Schweineschnitzel

mit Pommes frites und Karotten

A: 1, 3

„Mr. Smee“

CHF 19.50

Hackfleischbällchen an Rahmsauce

mit Pasta und Karotten

A: 1, 3, 7

„Wendy“

CHF 15.–

Pizokel mit Rahmsauce

A: 3, 7

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 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 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!