

Liebe Gäste, herzlich willkommen
im Restaurant Fünf-Dörfer

Wir freuen uns, Sie mit unseren Wintergerichten 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 Daniel Bahn
mit Team
wünschen „a Guata!“

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

Unsere Weinempfehlung zur Winterzeit aus der Region und den Südlichen Ländern

Chardonnay, Meier Zizers

Eignet sich sowohl als Apérowein, wie auch als Speisebegleiter. Leicht holzbetontes Bouquet mit feinen buttrigen Noten (Chardonnay-typisch) im Geschmack kräftige Aromen mit dazu passender Säurestruktur.

10cl	30cl	50cl
9.00	27.00	45.00

Pinot Noir Spiegelberger Beerli, Joos Trimmis

Besticht durch sein reiches Bouquet. Im Gaumen zeigt er einen äusserst delikaten Geschmack mit femininen, weichen Zügen mit grosser Nachhaltigkeit

10cl	30cl	50cl
6.50	18.50	28.00

Pinot Noir Cuveé, Meier Zizers

Eignet sich als Begleiter zu kräftigen Speisen. Im Bouquet intensive Pinotfucht mit Unterstützung von Vanillnoten und Röstaromen, Barrique-Ausbau. Im Geschmack vollmundiger Körper mit Holzbetonung.

10cl	30cl	50cl
8.00	24.00	40.00

Zweigelt Unplugged

In der Nase rote Kirsche, Holunder, würziges Rosenholz, und etwas Vanille, am Gaumen sehr elegant und frisch.

10cl	30cl	50cl
5.90	17.50	28.00

Ampurdan DO Castillo Perelada – 5 Finques Reserva, Ampurdan Spanien

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

Vorspeise & Salate

Knackiger Blattsalat mit würzigen Schwarzbrot-Croutons	Bistro	6.-
	klein	10.-
	gross	14.-
Bunt gemischter Salat mit würzigen Schwarzbrot-Croutons und Ei	Bistro	8.-
	klein	12.-
	gross	16.-
Nüsslisalat „5 Dörfer“ mit gebratenem Rohschinken, Ei, Granatapfelkernen und Schwarzbrot-Croutons	Bistro	9.-
	klein	13.-
	gross	17.-
Gebratene Feigen mit Ziegenkäse und Honig auf Salaten	klein	22.-
	gross	26.-
Beef Tatar mit Senf-Gläce Blattsalatbouquet mit Toast und Butter	klein	23.-
	gross	27.-
Bruschetta mit Vitello Tonato und Salatbouquet	klein	13.-
	gross	17.-

Salatdressing zur Auswahl:

Italienisch-, French-, Hausdressing

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

Suppen & bunte Fitnesssteller

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

Linsensuppe mit Minze	klein	11.-
und Grissini	gross	15.-

Karotten-Ingwer-Orangen Suppe	klein	9.-
(Vegan)	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 Egliknusperli	klein	22.-
und Tartarsauce	gross	26.-

mit Rindsfilet	klein	36.-
und Kräuterbutter	gross	40.-

Salatdressing zur Auswahl:

Italienisch-, French-, Hausdressing

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

Vegan ,vegetarisch und bündnerisch

Hausgemachte Quarkpizokel 22.-
mit Wirsing und Spinat
an leichter Rahmsauce

Appenzeller Äplermaccaroni 22.-
mit Kartoffeln, Speck, Schmelzzwiebeln
und Appenzeller Käse
dazu hausgemachtes Apfelmus

Hausgemachte vegane Ravioli 24.-
mit Wirsing-Dattelfüllung
auf Kürbiskern-Pesto
verfeinert mit Hanföl

Veganes Chili sin Carne 22.-
im Reisring mit Broccoli
(Gluten- und Laktosefrei)

Gemüseteller 5 Dörfer 26.-
Kürbisschnitzel in Kokospanade
Mit verschiedenen Gemüsesorten
und Kartoffel-Lauch-Muffin

Fleisch & Fisch

Kalbsleber „5 Dörfer“ 32.50
mit Apfelschnitzen an Portweinsauce
und Gemüse garnitur

Pouletbrust gefüllt mit Aprikosen 28.50
an Thymian-Jus
und Gemüse garnitur

Geschmorte Kalbskopfbäggli 38.50
an Vanille-Rotweinjus
und Gemüse garnitur

Rindsfilet gebraten mit Orangen 40.50
an Irish-Guinness-Sauce
und Gemüse garnitur

Wolfsbarschfilet gebraten 31.50
in Salbei, Cherrytomaten, Cashewnüssen
und Gemüse garnitur

Schweinssteak 28.50
an Morchelrahmsauce
und Gemüse garnitur

Beilagen nach Wahl
Kartoffel-Lauch-Muffin, Quarkpizokel, Reis,
Pappardelle, Rösti, Pommes Frites oder Bramata

Fleisch

Beef-Burger "Schmakis" mit Pastrami 28.-
im Red-Bun mit Rindfleisch-Patty,
Käse und BBQ Sauce

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:

Kartoffel-Lauch-Muffin, Quarkpizokel, Reis,
Pappardelle, Rösti, Pommes Frites oder Bramata

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

Hausgemachte Öpfelküachli mit Vanillesauce	11.-
Karamellköppli im Glas mit Rahm und Früchten	10.-
Hausgemachtes Zimtglace auf Zwetschgen-Kompott	11.-
Toblerone Parfait mit Biscuit Rahm und Früchten	11.-

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

Williams Maqir 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 Erlene 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 Johannisnacht 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.