

Herzlich Willkommen im Restaurant 5i

Liebe Gäste

Bei uns dürfen Sie an *365* Tagen im Jahr liebevoll zubereitete Speisen und einen herzlichen Service geniessen.

Unser Restaurant „5i“ ist täglich von *08.30* Uhr bis *18.00* Uhr geöffnet, zwischen *11.30* Uhr und *13.30* Uhr servieren wir Ihnen warme Speisen.

Falls Sie einen Tisch reservieren möchten, nehmen wir Ihre Reservation gerne telefonisch unter *044 744 92 00* entgegen.

Sie brauchen eine Räumlichkeit für ein Seminar oder einen privaten Anlass? Wir verfügen über zwei Räume mit Platz für bis zu *40* Personen, welche wir Ihnen gerne anbieten, selbstverständlich auf Wunsch auch gerne mit kulinarischer Untermalung. Ebenfalls ist es möglich, Ihnen ab *18.00* Uhr das gesamte Restaurant zur Verfügung zu stellen. Bitte kontaktieren Sie uns, dann können wir in einem persönlichen Gespräch Ihre Wünsche und Ideen besprechen.

Das Küchen- und Serviceteam wünscht Ihnen einen guten Appetit.



À la Carte

Warme Küche von 11:30 bis 13:30 Uhr
Take Away möglich - fragen Sie unser Servicepersonal

Vorspeise

Sommerlicher Blattsalat Datteltomaten, Mozzarella di Buffalo und gerösteten Kernen	14.50 Fr.
Melone-Rohschinken Cavaillon Melone mit hauch dünn geschnittenem Serrano Rohschinken	19.50 Fr.
Salat vom Buffet Kreieren Sie Ihren Salat ganz nach Ihrem Geschmack	05.80 Fr.

Hauptgang

Tatar vom Rind 70gr. / 140 gr. mit Brioche Toast und Butter oder Züri Frites	20.50 Fr. / 31.50 Fr.
Paniertes Schweinsschnitzel 180 gr. Züri Frites, saisonales Gemüse	29.50 Fr.
Kalbsgeschnetzeltes Züri Art mit knusprigem Rösti, saisonales Gemüse	38.50 Fr.

Dessert

Tagesdessert Der Service informiert Sie gerne über das heutige Tagesdessert	03.50 Fr.
Coupe Romanoff Frische Erbeeren mit Vanille Glase und Rahm	11.50 Fr.

Werfen Sie auch einen Blick in unsere Dessertkarte oder Vitrine und geniessen Sie eine leckere Auswahl an hausgemachten Köstlichkeiten.



Für den kleinen Hunger

Zvieri-Plättli

mit Fleisch, Käse

18.50 Fr.

mit Fleisch

20.50 Fr.

mit Käse

16.50 Fr.

Sandwiches

6.50 Fr.

Schinken 7 Käse / Salami

Fruchtwähe

5.00 Fr.

Birchermüsli

7.50 Fr.

Kindermenü

Spongebob

7.00 Fr.

Portion Pommes Frites

Pippi Langstrumpf

11.00 Fr.

Spaghetti, Tomatensauce, Käse

Chicken Run

11.00 Fr.

Chicken Nuggets, Pommes Frites, Tagesgemüse

Wir legen grossen Wert auf eine frische, regionale und saisonale Küche.
Dementsprechend stammt auch unser Fleisch, Fisch und unsere Backwaren ausschliesslich aus der Schweiz.
Sollten wir ausnahmsweise einmal Fleisch, Fisch oder Backwaren aus einem anderen Land verwenden,
wird dies direkt beim entsprechenden Menü deklariert.



ALLE PREISE INKL. DER GESETZLICHEN MWST



Getränke



Heissgetränke

Kaffee Crème	4.40
Espresso	4.40
Doppelter Espresso	5.70
Milchkaffee	4.50
Cappuccino	4.90
Kaffee Melange	4.80
Zwetschgen Lutz	6.70
Schokolade / Ovi	4.40
Tee	4.40

Softdrinks

Henniez mit Kohlensäure / ohne Kohlensäure	33cl	4.30
Rivella rot / blau	33cl	5.30
Sinalco Original	33cl	5.30
Sinalco Cola / Cola Zero	33cl	5.30
Ramseier Süssmost	33cl	5.30
Ramseier Apfelschorle	33cl	5.30
Schweppes Bitter Lemon / Tonic	20cl	5.30
Redbull	25cl	5.90
Glas Orangensaft	20cl	4.30
Kindersirup	20cl	gratis
Hahnenwasser Pauschal		3.00



Bier und Spirituosen

Bier

Feldschlösschen 4.8%	33cl	5.10
Appenzeller alkoholfrei	33cl	5.10

Spirituosen

Martini Bianco 15%	4cl	7.10
Campari 25%	4cl	7.10
Cynar 16.5%	4cl	7.10
Div. Willisauer 37.5%	2cl	10.00
Grappa 40%	2cl	9.00

Mischgetränke

Gin Tonic	4cl	12.60
Campari Orange	4cl	10.00
Cynar Orange	4cl	10.00
"Gsprützte Wiisse" süss / sauer	1dl	7.40

Aus Jugendschutzgründen verkaufen wir kein Bier und Wein an unter 16-Jährige
und keine Spirituosen an unter 18-Jährige.

Weine

Schaumwein

1 dl

5 dl

7.5 dl

Prosecco Ca del Doge Spumante

40.00

ITALIEN • Veneto

☞ *Glera*

↳ *fruchtige, frische Nase*

☞ *Angenehme Perlage, Aromen von grünen Äpfel*

☞ *Aperitif, Apéro-Plättli, Vorspeise*

Prosecco Moinét Extra Dry DOC

40.00

ITALIEN • Treviso

☞ *Glera*

↳ *fruchtige, frische Nase*

☞ *Angenehme Perlage, Aromen von Akazienblüte, Apfel und Pfirsich*

☞ *Aperitif, Apéro-Plättli, Vorspeise*

Rimus Traubensaft weiss "alkoholfrei"

14.00

SCHWEIZ

Schaumwein kleine Flasche

2.0 dl

Serenissima

9.60

ITALIEN

☞ *Glera*

↳ *Frisch Aromatik, erinnert an Glyzinie und Hagebutte*

☞ *Frisch und fruchtig mit einem prickelnden Abgang*

☞ *Aperitif, Apéro-Plättli, Vorspeise, Aufsnitte*

Freixenet Cava DO

9.60

Spanien

☞ *Macabeo Chardonnay*

↳ *Frisch Aromatik, erinnert an Glyzinie und Hagebutte*

☞ *Frisch und fruchtig mit einem prickelnden Abgang*

☞ *Aperitif, Apéro-Plättli, Vorspeise, Aufsnitte*

Roséwein

1 dl

5 dl

7.5 dl

Rosé Carpadets

5.70

26.50

Frankreich • Languedoc-Roussillon

🍷 Grenache Cinsault

👃 Duftnoten von Erdbeeren, Kirschen und Rosen

👅 Fruchtiger Auftakt mit saftiger Säure und mineralischem Abgang

🍴 Vorspeisen, Appetithappen Spezialitäten, Asiatische Küche

Weissweine

1 dl

5 dl

7.5 dl

Féchy Grand Cru Cuvée 2022

5.70

39.00

Schweiz • Waadt

🍷 Chasselas

👃 Aromen von Terroir, elegant und blumig

👅 Frisch und rassig im Gaumen

🍴 Aperitif, Käsegerichte, Fischgerichte

Chasselas Romans Les Gardonnes

5.70

24.50

Schweiz • Westschweiz

🍷 Chasselas

👃 Aromen von Terroir, elegant und blumig

👅 Frisch und rassig im Gaumen

🍴 Aperitif, Käsegerichte, Fischgerichte

Schinzmacher Riesling – Silvaner

5.40

33.00

Schweiz • Aargau AOC

🍷 Riesling x Silvaner

👃 aromen von Ananas, Zitrus und Pfirsich

👅 mit feiner Muskatnote und angenehm frischfruchtiger Säure

🍴 Fisch, Käse, Geflügel

Quinta da Sequeira Branco 2018

44.00

Portugal • Douro • Landolt Weine

🍷 Códega de Larinho, Gouveio, Malvasia Fina und Rabigato

👃 Intensives, blumiges Bouquet nach Melone und Kräutern

👅 Herrlich frische Grapefruit, würziger Kräutergeschmack, frische Säure

🍴 Fisch, Salate, weisse Fleisch- und Pastagerichte

Asio Otus Sauvignon Blanc-Chardonnay

47.00

Italien • Apulien

🍷 Sauvignon Blanc, Chardonnay

👃 nach Pfirsich, grüner Apfel, Honig und Mango

👅 knackige Säure, präsender Geschmack, voluminös

🍴 fetthaltiger Fisch, vegetarische Gerichte



Rotwein

1 dl

5 dl

7.5 dl

Merlot del Piave

5.00

21.00

Italien • Veneto

☞ *Merlot*↳ *Üppig, reife, schwarzbeerige Aromatik*☞ *stoffiger Antrunk, kräftig, markant im Gaumen*☞ *Rindfleisch, Pasta, Lamm, Wildgerichte*

La Brante Pinot Noir

5.40

25.00

Schweiz • Wallis

☞ *Pinot Noir, Gamay*↳ *Aromen von Waldbeeren*☞ *schöne Fruchtaromatik, gehaltvoll*☞ *Geflügel, Pilzgerichten, Käseplatten*

Primitivo del Salento IGT

39.50

Italien • Apulien

☞ *Primitivo*↳ *intensive Düfte von Brombeeren, roten Johannisbeeren und Pflaumen*☞ *angenehme Vanillearomen, fruchtig als auch würzig*☞ *gegrillte oder gebratene Gerichte*

Asio Otus Cabernet-Merlot-Syrah

44.00

Italien • Apulien

☞ *Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah*↳ *Opulente Fruchtaromen von dunkler Kirsche*☞ *früchtig und würzig, körperlich und süsslich*☞ *italienische Gerichte, Aperitif, Aufschnitte*

Zapfengeld

Wenn Sie gerne Ihren eigenen Wein mitbringen, verrechnen wir pro Flasche
CHF 10.00 interne Bewohner | CHF 15.00 externe Gäste