

# 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 68** oder **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 Untermahlung. 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**.

## Fleischdeklaration

Wir legen grosses Wert auf frische, regionale und saisonale Küche.

Dementsprechend stammt auch unser Fleisch ausschliesslich aus der Schweiz.

Sollten wir ausnahmsweise einmal Fleisch aus einem anderen Land verwenden, wird dies direkt beim entsprechenden Menü deklariert.

## Jugendschutz

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

## Für den kleinen Hunger

Zvieri-Plättli mit Fleisch, Käse und schöner Garnitur	18.50
Zvieri-Plättli mit Fleisch und schöner Garnitur	20.50
Zvieri-Plättli mit Käse und schöner Garnitur	16.50
Sandwiches mit Schinken / Käse / Salami	6.50
Birchermüesli	7.50
Fruchtwähe	5.00

# Vorspeisen

	Klein	Gross
Tagessalat	5.70	-
Bunter Blattsalat	5.70	7.80
Tagessuppe	5.70	8.90
Rinds-Tatar klassisch Zwiebeln, Gurken, Kapern und Toast mit Butter	18.40	27.80

# Hauptspeisen

Wienerschnitzel <<vom Säuli>> Schweinsschnitzel paniert (CH) mit Pommes-Frites und Tagesgemüse	24.70
Vegetarischer Frühlingsteller Paniertes Camembert, Birnenchutney, Eingemachtes Frühlingsgemüse, Blattsalatbouquet, Hausdressing	22.50
Äplermakkaroni Mit Speck (CH), Röstzwiebeln und Apfelmus	21.50

# Kindermenü

Grüner Blattsalat / Menüsalat	5.70
Bugs Bunny Kleiner gemischter Salat	8.00
Spongebob Portion Pommes Frites	7.00
Pippi Langstrumpf Spaghetti mit Tomatensauce und Käse	11.00
Chicken Run Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Tagesgemüse	11.00
Glace Clown Feines Vanille Glace mit Schokolinsen und Cornet	4.50

# Kalte und Warme Getränke

## Kaffee / Milchgetränke

Kaffee Crème		4.40
Espresso		4.40
Doppio		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
Coca Cola / Zero / Light	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
Glas Sirup	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



# Offenweine und Flaschenweine

## Schaumwein

---

**Prosecco Ca del Doge Spumante** 1 dl 5 dl 7.5 dl 40.00

ITALIEN • Veneto

☞ *Glera*

↳ *fruchtige, frische Nase*

☞ *Angenehme Perlage, Aromen von grünen Äpfel*

✂ *Aperitif, Apéro-Plättli, Vorspeise*

**Rimus Traubensaft weiss "alkoholfrei"** 12.50  
SCHWEIZ

## Schaumwein kleine Flasche

---

**Serenissima** 9.60

ITALIEN

☞ *Glera*

↳ *Frisch Aromatik, erinnert an Glyzinie und Hagebutte*

☞ *Frisch und fruchtig mit einem prickelnden Abgang*

✂ *Aperitif, Apéro-Plättli, Vorspeise, Aufschnitte*

## Roséwein

---

**Rosé de Goron Gravigne** 1 dl 5 dl 7.5 dl 5.50 25.50

Schweiz • Wallis

☞ *Gamay*

↳ *Duftnoten von Erdbeeren, Kirschen und Rosen*

☞ *Fruchtiger Auftakt mit saftiger Säure und mineralischem Abgang*

✂ *Vorspeisen, Appetithappen Spezialitäten, Asiatische Küche*

**Haug Rosé** 5.70 24.50

Schweiz • Zürich • Weingut Haug Weiningen

☞ *Pinot Noir & Gamaret*

↳ *Nuancen von Himbeeren*

☞ *Leicht und fruchtig*

✂ *Fisch, Geflügel, helles Fleisch*

## Weissweine

	1 dl	5 dl	7.5 dl
<b>Haug Riesling – Silvaner</b>	5.20	24.00	
Schweiz • Zürich • Weingut Haug Weiningen			
☞ <i>Riesling x Silvaner</i>			
↳ <i>aromen mit frischem Apfel</i>			
☞ <i>mit feiner Muskatnote und angenehm lebendiger Säure</i>			
✂ <i>Fisch, Käsefondue</i>			
<b>Féchy Grand Cru Cuvée 2022</b>	5.70		39.00
Schweiz • Waadt			
☞ <i>Chasselas</i>			
↳ <i>Aromen von Terroir, elegant und blumig</i>			
☞ <i>Frisch und rassig im Gaumen</i>			
✂ <i>Aperitif, Käsegerichte, Fischgerichte</i>			
<b>Quinta da Sequeira Branco 2018</b>			44.00
Portugal • Douro • Landolt Weine			
☞ <i>Códega de Larinho, Gouveio, Malvasia Fina und Rabigato</i>			
↳ <i>Intensives, blumiges Bouquet nach Melone und Kräutern</i>			
☞ <i>Herrlich frische Grapefruit, würziger Kräutergeschmack, frische Säure, dicht und vollmundig</i>			
✂ <i>Fisch, Salate, weisse Fleisch- und Pastagerichte</i>			
<b>Haug Sauvignon Blanc</b>			47.00
Schweiz • Zürich • Weingut Haug Weiningen			
☞ <i>Sauvignon Blanc</i>			
↳ <i>nach Stachelbeere, Cassis Duft</i>			
☞ <i>knackige Säure, präsender Geschmack, voluminös</i>			
✂ <i>fetthaltiger Fisch, vegetarische Gerichte</i>			

## Rotweine

---

	1 dl	5 dl	7.5 dl
<b>Merlot del Piave</b>	5.00	21.00	
Italien • Veneto			
☞ <i>Merlot</i>			
↳ <i>Üppig, reife, schwarzbeerige Aromatik</i>			
☞ <i>stoffiger Antrunk, kräftig, markant im Gaumen</i>			
✂ <i>Rindfleisch, Pasta, Lamm, Wildgerichte</i>			
<b>Haug Pinot Noir</b>	5.40	25.00	
Schweiz • Zürich • Weingut Haug Weiningen			
☞ <i>Pinot Noir</i>			
↳ <i>Aromen von Waldbeeren</i>			
☞ <i>schöne Fruchtaromatik, gehaltvoll und kräftig</i>			
✂ <i>Geflügel, Pilzgerichten, Käseplatten</i>			
<b>Primitivo del Salento IGT</b>			39.50
Italien • Apulien			
☞ <i>Primitivo</i>			
↳ <i>intensive Düfte von Brombeeren, roten Johannisbeeren und Pflaumen</i>			
☞ <i>angenehme Vanillearomen, fruchtig als auch würzig</i>			
✂ <i>gegrillte oder gebratene Gerichte</i>			
<b>Asio Otus Cabernet-Merlot-Syrah</b>			44.00
Italien • Apulien			
☞ <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah</i>			
↳ <i>Opulente Fruchtaromen von dunkler Kirsche</i>			
☞ <i>fruchtig und würzig, körperlich und süsslich</i>			
✂ <i>italienische Gerichte, Aperitif, Aufschnitte</i>			

## Zapfengeld

---

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