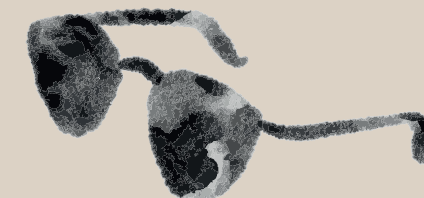




# Q5

## RESTAURANT RIVER BAR



### VORSPEISEN

**FRISCHER MARKTSALAT** Gemischter Blattsalat 14.5 / 18.5

**BRUSCHETTA** Tomaten / lauwarmes Pizzabrot 13.5

**RIVER SALAD** Bunter Salat / Feta / Äpfel / geröstete Kernen 16.5 / 20.5

**Q5 PLÄTTLI** Walliser Trockenfleisch / Rohschinken / scharfe Salami / Käse / Grillgemüse / Früchte 36.5

**KÜHLER SOMMERHIT** Roastbeef Tonnato / hausgemachte Thunfischsauce 28.5 / 32.5



### HAUPTGÄNGE KLASSIKER

Unsere Cordonbleu werden mit liebe zubereitet und dauern ca. 20 Minuten

**Q5 KALBS-CORDONBLEU** Country Fries 49.5

**Q5 KALBS-CORDONBLEU SPEZIAL VOM KÜCHENCHEF** Country Fries 52.5

**Q5 SCHWEINS-CORDONBLEU** Country Fries 36.5

**Q5 SCHWEINS-CORDONBLEU SPEZIAL VOM KÜCHENCHEF** Country Fries 39.5

**Q5 BURGER** Prime Beef Burger (200 gr) / Raclette Käse +4 CHF / Country Fries / Haussauce 26.5

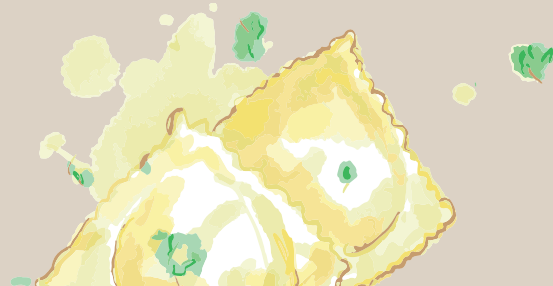
**VEGAN Q5 BURGER** Beyond Meat / Raclette Käse +4 CHF / Country Fries / Haussauce 26.5

**KALBSGESCHNETZELTES ZÜRCHER ART**

Kalbsgeschnetzeltes von Hand geschnitten / Champignonrahmsauce / Butterrösti 48.5

**WIENERSCHNITZEL VOM KALB**

Hausgemachte Kartoffelsalat oder mit Country Fries und Preiselbeeren 47.5



### SOMMERKARTE

**GRILLGEMÜSE TELLER** Grilliertes Gemüse / Mozzarella di Bufala / Pesto garniert 24

**VITAMINBOMBE (VEGAN)** Lauwarmer Quinoa-Salat / grillierter Tofu / Sojasprossen 24.5

**KALTES ROASTBEEF** Hausgemachter Kartoffelsalat 32.5

**RINDSTATAR VOM FILET** Toast / Butter 33.5

**CAESAR SALAD** Poulet / Speck / Parmesan / Croutons 27.5

**FISCHKNUSPERLI** Gemischter Salat oder Country Fries / Tartarsauce 28.5

**VEGI TATAR** Toast / Butter 30.5

**BLACK TIGER RIESENCREVETTEN**

«a la plancha» (vom Grill) serviert mit Grillgemüse 44.5

**HAUSGEMACHTE RAVIOLI MIT KALBFLEISCHFÜLLUNG** 31.50

an einer Rucola Rahmsauce und Parmesan



### DESSERT

**HOT LOVE** Panna Cotta / lauwarmer Waldbeeren 12.5

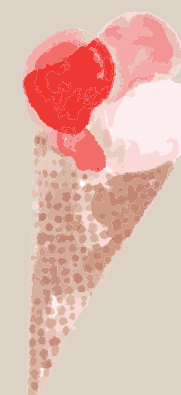
**WARMER SCHOKOLADENKUCHEN** 1 Kugel Glace nach Wahl 13.5

**SCHOKOLADEN SOUFLEE** 1 Kugel Glace nach Wahl 13.5

**AFFOGATO** Vanilla Dream / Espresso 8.5

**MÖVENPICK GLACE** 4.9 /Kugel

VANILLA DREAM / SWISS CHOCOLATE / CARAMELITA / STRACCIATELLA /  
STRAWBERRY /LEMON&LIME





# Q5

## RESTAURANT RIVER BAR

Unser Pizzateig ist **VEGAN** und wird täglich nach einem Spezialrezept mit viel Liebe zubereitet und anschliessend 48 Stunden zum Schlafen gelegt.

Für unsere Beilagen verwenden wir ausschliesslich frische und hochwertige Produkte.  
**Unsere Pizzen belegen wir mit unserer hausgemachten Pomodoro & Mozzarella Fior di Latte.**

### KLASSIKER PIZZA'S

**DIAVOLA** Scharfe Salami 24

**PROSCIUTTO COTTO** Schinken 24

**CALZONE** Pilze/Schinken/Ei 27

**FUNGHI E PROSCIUTTO** frische Champignons/Schinken 25

**RUCOLA E PROSCIUTTO CRUDO** Rohschinken/Rucola 26

**LITTLE ITALY** Rohschinken/ Mascarpone/ Rucola/Cherrytomaten 28

**4 STAGIONI** Artischocken/Pilze/Schinken/Oliven 25

**HAWAII** Ananas/Schinken 24

**NAPOLETANA** Kapern/Sardellen 23

**ONDA BLU** Thon/Zwiebeln 24

**MARE E GIARDINO** Crevetten/Spinat 30

### VEGETARISCHE PIZZA'S

**MARGHERITA** 19

**MARGHERITA DI BUFALA** 22

**PRIMAVERA** Zwiebeln/Cherry Tomaten/Rucola 23

**FUNGHI FRESCHI** frische Champignons 24

**4 FORMAGGI** diverse Käsesorten 24

**CONTADINO** Grill-Gemüse 23

**SPINACI** Mascarpone/Spinat 23

**EXTRAVEGAN(T)** Tomatensauce/Artischocken/Peperoni/Zwiebeln/Cherry Tomaten/Rucola 26

### SPEZIAL PIZZA'S

**QUARTIER 5** Tomatensauce, Mozzarella, Cherrytomaten, Mascarpone 24

**MEAT THE BOSS** Scharfe Salami/Prosciutto Cotto/Speck/Prosciutto Crudo 28

**AVE GENOVESE** Mozzarella di Bufala/Rucola-Basilikum- Pesto/Parmesan 26

**BUNGA BUNGA** Gorgonzola/Zwiebeln/Speck/Parmesan 26

**ZERMATT** Trockenfleisch/Rucola/Parmesan 29

**FETA-CONTADINO** Grill-Gemüse/Feta 27

#### PIZZA SANDWICH

(Pizzabrot aufgeschnitten) Rucola/Prosciutto Crudo/Mozzarella di Bufala/Parmesan/Pesto 28

### A(ND) MORE...

Sind Sie auf der Suche nach einer Event-Location?

Wir realisieren Ihr nächstes Firmenfest, Sommerparty, BBQ oder Gala-Dinner. Ganz nach dem Motto: «alles Darf, nichts Muss», erstellen wir Ihnen gerne eine unverbindliche Offerte. Unsere wandelbare Location mit einem großen Garten, direkt an der Limmat, bietet Platz für bis zu 120 Gäste.

Beim Einkauf legen wir grossen Wert auf Qualität und die Herkunft der Produkte. Am liebsten kochen wir mit frischen Schweizer Produkten. Unsere Gerichte werden glutamatfrei zubereitet.

**ALLERGENE:** Bei Allergien und Unverträglichkeiten kontaktieren Sie unser Fachpersonal, wir geben Ihnen gerne Auskunft.

**DEKLARATION:** Sofern nicht anders deklariert, verwenden wir Schweizer Fleisch. Poulet Argentinien, Fisch je nach Fang (Frankreich und Indischer Ozean).

