



# Q5

## RESTAURANT RIVER BAR

# TAKE AWAY

**Januar bis April:**

Dienstag bis Freitag 18:00 – 21:00

**Mai bis Dezember:**

Dienstag bis Samstag 18:00 – 21:00

**044 440 66 77 • quartier5.ch**

## VORSPEISEN

**BRUSCHETTA** mit Tomaten und Olivenöl 13.5

**RIND-TATAR VOM FILET** mit Toast und Butter 33.5

**VEGI-TATAR** mit Toast und Butter 30.5

**Q5 PLÄTTLI** Walliser Trockenfleisch, Rohschinken, Saucisse, Käse, frisches Pizzabrot 36.5

**Vegetarisch:** Käse-Auswahl und eingelegtes Gemüse, frisches Pizzabrot

## SALATE

**FRISCHER MARKTSALAT** 14.5 / 18.5

**RIVER SALAD** Bunter Salat mit Feta, Apfel und Baumnüssen 16.5/ 20.5

**CAESAR SALAD** mit Poulet und Speck 27.5

**VEGAN CAESAR SALAD** mit Planted Chicken (vegan) 27.5



## Q5 KLASSIKER

**QUARTIER 5 BURGER COUNTRY FRIES & HAUSSAUCE** 26.5 mit Raclette Käse +4  
Prime Beef Burger (200gr) | Beyond Meat (vegan)

**FISCHKNUSPERLI MIT TARTARSAUCE** und gemischtem Salatbouquet 28.5

**CORDONBLEU MIT COUNTRY FRIES**  
Kalbs-Cordonbleu 52.5 | Schweins-Cordonbleu 36.5 | Spezial à la Küchenchef 39.5

**WIENER SCHNITZEL VOM KALB** mit Country Fries und Preiselbeeren 47.5

**BLACK TIGER RIESENCREVETTEN «a la plancha»** (vom Grill) 44.5

Zu Fleisch und Fisch servieren wir  
Ihnen eine Beilage nach Wahl:

**TAGESGEMÜSE  
TAGLIATELLE  
BLATTSPINAT  
COUNTRY FRIES**



Preise inkl. MwSt. und in Schweizer Franken

## PASTA

LINGUINE MIT RIESENCREVETTEN «SPEZIALITÄT» an einer Limoncello-Sauce 34.5

HAUSGEMACHTE RAVIOLI MIT KALBFLEISCHFÜLLUNG 31.5  
an einer Rucola Rahmsauce und Parmesan

## SOMMER KLASSIKER

JEWILS NUR MAI BIS SEPTEMBER

ROASTBEEF TONNATO an hausgemachter Thunfischsauce 32.5

KALTES ROASTBEEF mit hausgemachtem Kartoffelsalat 29.5

LAUWARMER QUINOA-SALAT mit grilliertem Tofu und spicy Sojasprossen 24.5



## PIZZA

BIANCA Mozzarella, Oregano, ohne Tomaten (vegetarisch) 18

MARGHERITA Tomatensauce, Mozzarella, Oregano (vegetarisch) 19 +mit Buffalo 22

NAPOLETANA Tomatensauce, Mozzarella, Kapern, Sardellen 23

PRIMAVERA Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebeln, Cherry Tomaten, Rucola (vegetarisch) 23

PROSCIUTTO COTTO Tomatensauce, Mozzarella, Schinken 24

FUNGI FRESCHI Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons (vegetarisch) 24

FUNGI FRESCHI E PROSCIUTTO COTTO Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons, Schinken 25

4 FORMAGGI Tomatensauce, diverse Käsesorten (vegetarisch) 24

4 STAGIONI Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Pilze, Schinken, Oliven 25

RUCOLA E PROSCIUTTO CRUDO Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Rucola 26

DIAVOLA Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami 24

ONDA BLU Tomatensauce, Mozzarella, Thon, Zwiebeln 24

CALZONE Tomatensauce, Mozzarella, Pilze, Schinken, Ei 27

HAWAII Tomatensauce, Mozzarella, Ananas, Schinken 24

CONTADINO Tomatensauce, Mozzarella, Grill-Gemüse (vegetarisch) 23

LITTLE ITALY Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Mascarpone, Cherrytomaten 28

ZERMATT Tomatensauce, Mozzarella, Trockenfleisch, Parmesan, Rucola 29

QUARTIER 5 Tomatensauce, Mozzarella, Cherrytomaten, Mascarpone 24

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

BUNGA BUNGA Gorgonzola / Zwiebeln / Speck / Grana 26

## WEIN

WEISS

HORU Q5 Hauswein aus eigenem Anbau | Wallis | Chasselas 61

ROT

DEHESA GRANJA SELECCIÓN Bodegas y Viñedos Fernández | Castilla-León, Spanien 61

PRIMITIVO DI MANDURIA Masseria Pietrosa | San Marzano, Apulien | Primitivo 59

WEITERE WEINE FINDEN SIE AUF UNSERER WEBSEITE

## MINERAL PET

MINERALWASSER MIT/OHNE, EISTEE, SINALCO COLA, SINALCO COLA ZERO,  
RIVELLA ROT, RIVELLA BLAU, SINALCO, ELMER CITRO, SCHORLE

50 CL 6

## BIER

AMBOSS 33 CL 7.5

AMBOSS WEIZEN 50 CL 8



## 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.

**Herkunft:**

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