



-10%
AUF
TAKE AWAY

Q5

RESTAURANT
RIVER BAR



VORSPEISEN

FRISCHER MARKTSALAT Gemischter Blattsalat **10.5 / 16.5**

BRUSCHETTA Tomaten / lauwarmes Pizzabrot **13.5**

RIVER SALAT Bunter Salat / Feta / Äpfel / geröstete Kerne **15.5 / 19.5**

Q5 PLÄTTLI Trockenfleisch / Rohschinken / scharfe Salami / Käse / Grillgemüse **25.5 / 32.5**

KÜRBISCREMESUPPE mit Rahmhaube und Kürbiskernen **13.5**

HAUPTGÄNGE

Unsere Cordons bleus werden mit liebe zubereitet und dauern ca. 20 Minuten

Q5 KALBS-CORDON BLEU Country Fries **44.5**

Q5 KALBS-CORDON BLEU SPEZIAL VOM KÜCHENCHEF Country Fries **46.5**

Q5 SCHWEINS-CORDON BLEU Country Fries / Haussauce **34.5**

Q5 SCHWEINS-CORDON BLEU SPEZIAL VOM KÜCHENCHEF Country Fries / Haussauce **37.5**

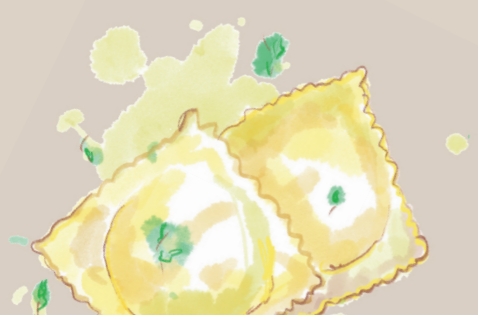
Q5 BURGER Prime Beef Burger (200 gr) / Raclette Käse +4 CHF / Country Fries / Haussauce **26**

VEGAN Q5 BURGER Beyond Meat / Raclette Käse +4 CHF / Country Fries / Haussauce **26**

KALBSGESCHNETZELTES ZÜRCHER ART

Kalbsgeschnetzeltes von Hand geschnitten / Champignonrahmsauce / Butterrösti **45.5**

WIENERSCHNITZEL VOM KALB mit Country Fries und Preiselbeeren **46.5**



HAUPTGÄNGE

STROGANOFF Rindfleisch-Würfel mit hausgemachten Spätzli **44.5**

HAUSGEMACHTE TRÜFFELRAVIOLI an einer Mascarpone-Trüffelrahmsauce **32.5**

RISOTTO mit Grillgemüse **24.5**

RINDSTATAR VOM FILET Toast / Butter **34.5**

CAESAR SALAT Poulet / Speck / Grana / Croutons **27.5**

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

VEGI TATAR Toast / Butter **29.5**

LINGUINE MIT BLACK TIGER RIESENCREVETTEN Limoncello Sauce **34.5**

BLACK TIGER RIESENCREVETTEN «a la plancha» (vom Grill) serviert mit Beilage nach Wahl **43.5**

Zu den Gerichten servieren Ihnen eine Beilage nach Wahl:

COUNTRY FRIES / LINGUINE / GRILLGEMÜSE / SPINAT / RISOTTO

RACLETTE & FONDUE

jeweils nur von Oktober bis April

1 PORTION RACLETTE VOM WÜRZIGEN WALLISER BERGKÄSE **11**

RACLETTE À DISCRÉTION «Iss was chasch» **39.5**

Als Beilage servieren wir Kartoffeln, Silberzwiebeln & Cornichons

FONDUE KLASSISCH beliebt, original und typisch würzig,
noch mehr Käse geht nicht! **30 p.P.**

QUARTIER 5 FONDUE mit würzigen Tomaten verfeinert **32 p.P.**

WALLISER FONDUE mit feinen Trockenfleischstücken **34 p.P.**

DELUXE FONDUE mit Steinpilzen und Champagner verfeinert **36 p.P.**

ALS BEILAGE SERVIEREN WIR BROTWÜRFEL,
CORNICHONS & SILBERZWIEBELN, GSCHWELTI +6



Q5

RESTAURANT RIVER BAR



Unser Pizzateig ist **VEGAN** und wird täglich nach einem Spezialrezept mit viel Liebe zubereitet und anschliessend 48 Stunden 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
- FUNGI 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
- FUNGI FRESCHI** frische Champignons 24
- 4 FORMAGGI** diverse Käsesorten 24
- CONTADINO** Grill-Gemüse 23

SPEZIAL PIZZA'S

- MEAT THE BOSS** Scharfe Salami/Prosciutto Cotto/Speck/Prosciutto Crudo 27.5
- AVE GENOVESE** Mozzarella di Bufala/Rucola-Basilikum- Pesto/Grana 26.5
- BUNGA BUNGA** Gorgonzola/Zwiebeln/Speck/Grana 25.5
- ZERMATT** Trockenfleisch/Rucola/Grana Padano 27.5
- FETA-CONTADINO** Grill-Gemüse/Feta 27.5

DESSERT

- HOT LOVE** Panna Cotta / lauwarme Waldbeeren 11.5
- 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**

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 Vietnam).

