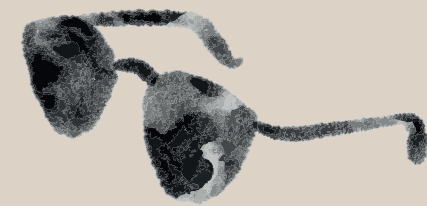




Q5

RESTAURANT RIVER BAR



VORSPEISEN

FRISCHER MARKTSALAT Gemischter Blattsalat 9.5 / 15.5

BRUSCHETTA Tomaten / lauwarmes Pizzabrot 12.5

RIVER SALAT Bunter Salat / Feta / Äpfel / geröstete Kernen 14.5 / 18.5

Q5 PLÄTTLI Trockenfleisch / Rohschinken / scharfe Salami / Käse / Grillgemüse 24.5 / 31.5

KÜHLER SOMMERHIT Roastbeef Tonnato / hausgemachte Thunfischsauce 23.5 / 28.5



HAUPTGÄNGE KLASSIKER

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

Q5 KALBS-CORDONBLEU Country Fries 43.5

Q5 KALBS-CORDONBLEU SPEZIAL VOM KÜCHENCHEF Country Fries 45.5

Q5 SCHWEINS-CORDONBLEU Country Fries / Haussauce 25.5

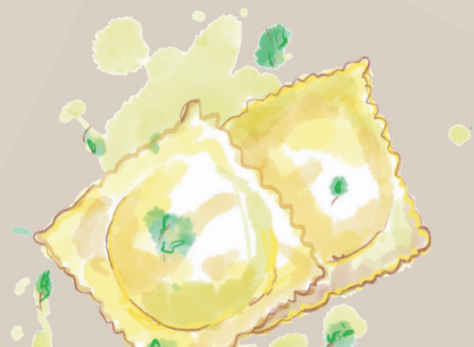
Q5 SCHWEINS-CORDONBLEU SPEZIAL VOM KÜCHENCHEF Country Fries / Haussauce 36.5

Q5 BURGER Prime Beef Burger (200 gr) / Bergkäse +3 CHF / Country Fries / Haussauce 25.5

VEGAN Q5 BURGER Beyond Meat / Bergkäse +3 CHF / Country Fries / Haussauce 25.5

KALBSGESCHNETZELTES ZÜRCHER ART

Kalbsgeschnetzeltes von Hand geschnitten / Champignonrahmsauce / Butterrösti 44.5



SOMMERKARTE

GRILLGEMÜSE TELLER Grilliertes Gemüse / Mozzarella di Bufala / Pesto garniert 23.5

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

KALTES ROASTBEEF Hausgemachter Kartoffelsalat 28.5

RINDSTATAR VOM FILET Toast / Butter 33.5

CAESAR SALAT Poulet / Speck / Parmesan / Croutons 26.5

FISCHKNUSPERLI Gemischter Salat oder Country Fries / Tartarsauce 27.5

VEGI TATAR Toast / Butter 28.5

LINGUINE MIT BLACK TIGER RIESENCREVETTEN Limoncello Sauce 42.5

BLACK TIGER RIESENCREVETTEN

«a la plancha» (vom Grill) serviert mit Beilage nach Wahl 42.5

Zu den Gerichten servieren Ihnen eine Beilage nach Wahl:

COUNTRY FRIES / LINGUINE / MARKTGEMÜSE / SPINAT / KARTOFFELSALAT



DESSERT

HOT LOVE Panna Cotta / lauwarme Waldbeeren 10.5

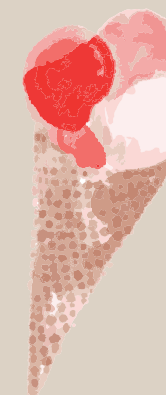
WARMER SCHOKOLADENKUCHEN 1 Kugel Glace nach Wahl 12.5

SCHOKOLADEN SOUFLEE 1 Kugel Glace nach Wahl 12.5

AFFOGATO Vanilla Dream / Espresso 7.5

MÖVENPICK GLACE 4.5 /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 23.5
- PROSCIUTTO COTTO** Schinken 23.5
- CALZONE** Pilze/Schinken/Ei 26.5
- FUNGI E PROSCIUTTO** frische Champignons/Schinken 24.5
- RUCOLA E PROSCIUTTO CRUDO** Rohschinken/Rucola 25.5
- LITTLE ITALY** Rohschinken/ Mascarpone/ Rucola/Cherrytomaten 27
- 4 STAGIONI** Artischocken/Pilze/Schinken/Oliven 24.5
- HAWAII** Ananas/Schinken 23.5
- NAPOLETANA** Kapern/Sardellen 21.5
- ONDA BLU** Thon/Zwiebeln 23.5
- MARE E GIARDINO** Crevetten/Spinat 29.5

VEGETARISCHE PIZZA'S

- MARGHERITA** 18.5
- MARGHERITA DI BUFALA** 21.5
- PRIMAVERA** Zwiebeln/Cherry Tomaten/Rucola 22
- FUNGI FRESCHI** frische Champignons 23
- 4 FORMAGGI** diverse Käsesorten 23.5
- CONTADINO** Grill-Gemüse 22.5
- SPINACI** Mascarpone/Spinat 22.5
- EXTRAVEGAN(T)** Tomatensauce/Artischocken/Peperoni/Zwiebeln/Cherry Tomaten/Rucola 25.5

SPEZIAL PIZZA'S

- TARTUFO** (ohne Pomodoro) Tartufata Tapenade/Rahm/Mozzarella di Bufala/Rucola/Parmesan 28.5
- MEAT THE BOSS** Scharfe Salami/Prosciutto Cotto/Speck/Prosciutto Crudo 27.5
- AVE GENOVESE** Mozzarella di Bufala/Rucola-Basilikum- Pesto/Parmesan 26.5
- BUNGA BUNGA** Gorgonzola/Zwiebeln/Speck/Parmesan 25.5
- ITALIAN INSULT** (ohne Pomodoro) Gorgonzola/Birne/geröstete Kerne/Honig 26.5
- ZERMATT** Trockenfleisch/Rucola/Parmesan 27.5
- FETA-CONTADINO** Grill-Gemüse/Feta 27.5
- EXTRAVEGGI** Artischocken/Peperoni/Zwiebeln/Cherry Tomaten/Spinat 25.5
- ROASTBEEF TONATO** (ohne Pomodoro) Rucola/Roastbeef/Tunfisch-Sauce/Kapern 27.5
- PIZZA SANDWICH**
(Pizzabrot aufgeschnitten) Rucola/Prosciutto Crudo/Mozzarella di Bufala/Parmesan/Pesto 27.5

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. Fisch je nach Fang (Fragen Sie das Personal)

