

Q5

RESTAURANT RIVER BAR

VORSPEISEN

FRISCHER MARKTSALAT Gemischter Blattsalat **14.5 / 18.5**

BRUSCHETTA Tomaten / lauwarmes Pizzabrot **14.5**

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 Tomato / 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 **27.5**

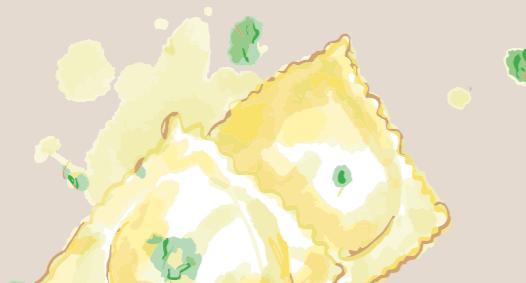
VEGAN Q5 BURGER Beyond Meat / Raclette Käse +4 CHF / Country Fries / Haussauce **27.5**

KALBSGESCHNETZELTES ZÜRCHER ART

Kalbsgeschnetzeltes von Hand geschnitten / Champignonrahmsauce / Buttermilch-Pommes **48.5**

WIENERSCHNITZEL VOM KALB

Hausgemachte Kartoffelsalat oder mit Country Fries und Preiselbeeren **48.5**



SOMMERKARTE

GRILLGEMÜSE TELLER Grilliertes Gemüse / Mozzarella di Bufala / Pesto garniert **24.5**

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

KALTES ROASTBEEF Hausgemachter Kartoffelsalat **33.5**

RINDSTAR VOM FILET Toast / Butter **34.5**

CAESAR SALAD Poulet / Speck / Parmesan / Croutons **28.5**

FISCHKNUSPERLI Gemischter Salat oder Country Fries / Tartarsauce **29.5**

VEGI TATAR Toast / Butter **30.5**

BLACK TIGER RIESENCREVETTEN

«a la plancha» (vom Grill) serviert mit Grillgemüse **45.5**

HAUSGEMACHTE TRÜFFELRAVIOLI **33.50**

an einer Mascarpone-Trüffelrahmsauce

HAUSGEMACHTE RAVIOLI MIT KALBFLEISCHFÜLLUNG **31.50**

an einer Rucola Rahmsauce und Parmesan

DESSERT



HOT LOVE Panna Cotta / lauwarme Waldbeeren **13.5**

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN 1 Kugel Glace nach Wahl **14.5**

SCHOKOLADEN SOUFFLÉ 1 Kugel Glace nach Wahl **14.5**

AFFOGATO Vanilla Dream / Espresso **9.5**

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 **24.5**

PROSCIUTTO COTTO Schinken **24.5**

CALZONE Pilze/Schinken/Ei **27.5**

FUNGHI E PROSCIUTTO frische Champignons/Schinken **25.5**

RUCOLA E PROSCIUTTO CRUDO Rohschinken/Rucola **26.5**

LITTLE ITALY Rohschinken/ Mascarpone/ Rucola/Cherrytomaten **28.5**

4 STAGIONI Artischocken/Pilze/Schinken/Oliven **25.5**

HAWAII Ananas/Schinken **24.5**

NAPOLETANA Kapern/Sardellen **23.5**

ONDA BLU Thon/Zwiebeln **24.5**

MARE E GIARDINO Crevetten/Spinat **30.5**

VEGETARISCHE PIZZA'S

MARGHERITA **19.5**

MARGHERITA DI BUFALA **22.5**

PRIMAVERA Zwiebeln/Cherry Tomaten/Rucola **23.5**

FUNGHI FRESCHE frische Champignons **24.5**

4 FORMAGGI diverse Käsesorten **24.5**

CONTADINO Grill-Gemüse **23.5**

SPINACI Mascarpone/Spinat **23.5**

EXTRAVEGAN(T) Tomatensauce/Artischocken/Peperoni/Zwiebeln/Cherry Tomaten/Rucola **26.5**

SPEZIAL PIZZA'S

QUARTIER 5 Tomantensauce, Mozzarella, Cherrytomaten, Mascarpone **24.5**

MEAT THE BOSS Scharfe Salami/Prosciutto Cotto/Speck/Prosciutto Crudo **28.5**

AVE GENOVESE Mozzarella di Bufala/Rucola-Basilikum- Pesto/Parmesan **26.5**

BUNGA BUNGA Gorgonzola/Zwiebeln/Speck/Parmesan **26.5**

ZERMATT Trockenfleisch/Rucola/Parmesan **29.5**

FETA-CONTADINO Grill-Gemüse/Feta **27.5**

PIZZA SANDWICH

(Pizzabrot aufgeschnitten) Rucola/Prosciutto Crudo/Mozzarella di Bufala/Parmesan/Pesto **28.5**

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. Poulet Argentinien, Fisch je nach Fang (Frankreich und Indischer Ozean).

