

VORSPEISEN

BRUSCHETTA mit Tomaten und Olivenöl **12.50**

RIND-TATAR VOM FILET mit Toast und Butter **26.50 / 33.50**

Q5 PLÄTTLI Walliser Trockenfleisch, Rohschinken, Saucisse, Käse, frisches Pizzabrot **24.50 / 31.50**

Vegetarisch: Käse-Auswahl und eingelegtes Gemüse, frisches Pizzabrot



SALATE

FRISCHER MARKTSALAT **9.50 / 15.50**

RIVER SALAD Bunter Salat mit Feta, Apfel und Baumnüssen **14.50 / 18.50**

CAESAR SALAD mit Poulet und Speck **24.50**

VEGAN CAESAR SALAD mit Planted Chicken (vegan) **24.50**

LAUWARMER QUINOA-SALAT mit grilliertem Tofu und spicy Sojasprossen **24.50**



PASTA & RISO

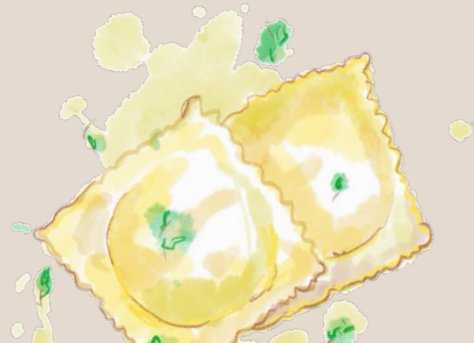
LINGUINE MIT RIESENCREVETTEN «SPEZIALITÄT» an einer Limoncello-Sauce **33.50**

HAUSGEMACHTE RAVIOLI MIT KALBFLEISCHFÜLLUNG **28.50**
an einer Rucola Rahmsauce und Parmesan

HAUSGEMACHTE RAVIOLI MIT TRÜFFELFÜLLUNG (vegetarisch) **31.50**
an einer Mascarpone Sauce

RISOTTO MIT FRISCHEM GEMÜSE (vegetarisch) **21.50**

CHEF'S CURRY Indisches Gemüsecurry mit Planted Chicken und Basmatireis (vegan) **25.50**



Q5

RESTAURANT RIVER BAR

Q5 KLASSIKER

QUARTIER 5 BURGER COUNTRY FRIES & HAUSSAUCE **25.50** mit Bergkäse **+3.00**
Prime Beef Burger (200 gr) | Beyond Meat (vegan)

FISCHKNUSPERLI MIT TARTARSAUCE und gemischtem Salatbouquet **27.50**

ZÜRI-GESCHNETZELTES SERVIERT MIT RÖSTI

vom Kalbsfilet (140 gr) **44.50** | Planted Chicken (vegan) **41.50**

CORDONBLEU MIT COUNTRY FRIES

Kalbs-Cordonbleu **47.50** | Schweins-Cordonbleu **33.50** | Spezial à la Küchenchef **49.50**

STROGANOFF Rindfleisch-Würfel mit hausgemachten Spätzli **42.50**

WIENER SCHNITZEL VOM KALB mit Country Fries und Preiselbeeren **46.50**

ENTRECÔTE VOM GRILL «CAFE DE PARIS» (200 gr) **49.50**

RINDSFILET VOM GRILL (200 gr) **55.50**

RIESENCREVETTEN «a la plancha» (vom Grill) **42.50**



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

**TAGESGEMÜSE, TAGLIATELLE, BLATTSPINAT,
COUNTRY FRIES ODER REIS**



Q5

RESTAURANT RIVER BAR

PIZZA

Unser Pizzateig ist vegan und wird täglich nach einem Spezialrezept aus Manoppello mit viel Liebe zubereitet, schau auf Instagram.
Für unsere Beilagen verwenden wir ausschliesslich frische und hochwertige Produkte.

- BIANCA** Mozzarella, Oregano, ohne Tomaten (vegetarisch) **15.00**
- MARGHERITA** Tomatensauce, Mozzarella, Oregano (vegetarisch) **16.50** +mit Buffala **21.50**
- NAPOLETANA** Tomatensauce, Mozzarella, Kapern, Sardellen **21.50**
- PRIMAVERA** Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebeln, Cherry Tomaten, Rucola (vegetarisch) **21.00**
- PROSCIUTTO COTTO** Tomatensauce, Mozzarella, Schinken **21.50**
- FUNGI FRESCHI** Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons (vegetarisch) **21.00**
- FUNGI FRESCHI E PROSCIUTTO COTTO** Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons, Schinken **23.00**
- 4 FORMAGGI** Tomatensauce, diverse Käsesorten (vegetarisch) **23.50**
- 4 STAGIONI** Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Pilze, Schinken, Oliven **23.50**
- RUCOLA E PROSCIUTTO CRUDO** Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Rucola **24.50**
- RUSTICA** Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Zwiebeln **22.50**
- DIAVOLA** Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami **22.50**
- ONDA BLU** Tomatensauce, Mozzarella, Thon, Zwiebeln **22.50**
- CALZONE** Tomatensauce, Mozzarella, Pilze, Schinken, Ei **25.50**
- HAWAII** Tomatensauce, Mozzarella, Ananas, Schinken **22.50**
- CONTADINO** Tomatensauce, Mozzarella, Grill-Gemüse (vegetarisch) **21.50**
- MARE E GIARDINO** Tomatensauce, Mozzarella, Crevetten, Spinat **26.50**
- LITTLE ITALY** Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Mascarpone, Cherrytomaten **26.00**
- ZERMATT** Tomatensauce, Mozzarella, Trockenfleisch, Parmesan, Rucola **26.50**
- QUARTIER 5** Tomatensauce, Mozzarella, Cherrytomaten, Mascarpone **22.50**



DESSERT

- WARMER SCHOKOLADENKUCHEN** **12.50**
- SCHOKOLADEN SOUFLEE** mit 1 Kugel Glace **12.50**
- KLASSISCHES, HAUSGEMACHTES TIRAMISÙ** **12.50**
- PANNA COTTA** mit lauwarmen Waldbeeren **12.50**
- AFFOGATO** 1 Kugel Vanille und Espresso **7.50**

GLACÉ

BY MÖVENPICK 4.50 PRO KUGEL

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



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:

Kalbfleisch: Schweiz, Rindfleisch: Schweiz und Argentinien, Pouletfleisch: Schweiz, Schweinefleisch: Schweiz
Fisch: je nach Fang (Fragen Sie das Personal)