

STARTERS

HASTA LA MISTA 🌿	🎵 22
<i>Gemischter Blattsalat mit Marktgemüse, saisonalen Früchten & veganem Käse</i> <i>Mixed leaf salad with market vegetables, seasonal fruits & vegan cheese</i>	
CRAZY GOAT	🎵 22/39
<i>Freiburger Ziegenkäse mit Baur au Lac Honig gratiniert, Frühlingssalat</i> <i>Goat cheese from the canton of Freiburg gratinated with Baur au Lac honey, spring salad</i>	
A SPRING THING	32
<i>Confiertes Saiblingsfilet auf mariniertem Spargel & Koriandercreme</i> <i>Confit char filet on marinated asparagus & cilantro cream</i>	
PULPO Y AGUACATE	🎵 34
<i>Pulpo Carpaccio mit Avocadotatar</i> <i>Pulpo carpaccio with avocado tartar</i>	
TUNED SALMON	🎵 24/39
<i>Marinierter Lachs auf Gurkencarpaccio, Thunfischtatar</i> <i>Marinated salmon on cucumber carpaccio, tuna tartar</i>	
ASPARAGUS JACUZZI	22
<i>Spargelcrèmesuppe mit Frischkäse & frittierten Kapern</i> <i>Asparagus cream soup with cream cheese & deep-fried capers</i>	
APRI LA MINISTRA	🎵 15
<i>Gemüseconsommé mit Ingwer-Shiitake Ravioli</i> <i>Clear vegetable soup with ginger-shiitake ravioli</i>	

VEGI & PASTA

GREENOTTO	18/29
<i>Brennessel Risotto mit Frühlingsgemüse & Belper Knolle</i> <i>Stinging nettle risotto with spring vegetables & Belper Knolle</i>	
OH MOREL MIO	🎵 23/44
<i>Orecchiette mit frischen Morcheln – auch vegan erhältlich –</i> <i>Orecchiette with fresh morels – also available vegan –</i>	
SANTA SALVIA	🎵 24/46
<i>Spinat- und Ricottaravioli an Salbeibutter</i> <i>Spinach and ricotta-cheese ravioli, served with sage butter</i>	
ASPARTACUS	🎵 24/46
<i>Gebratener grüner Spargel mit pochierter Ei, Estragon Sauce & Haselnüsse aus dem Piemont</i> <i>Roasted green asparagus with a poached egg, tarragon sauce & hazelnuts from the Piedmont</i>	



follow us on facebook

SIDES & VEGETABLES

POMMES FRITES / FRENCH FRIES	?	BLATTSPINAT MIT SCHALOTTEN / SPINACH WITH SHALLOTS	?
REIS / RICE	?	ORECCHIETTE / ORECCHIETTE 🌿	?
GRÜNES GEMÜSE / GREEN VEGETABLES	?	NEUE BRATKARTOFFELN / ROASTED NEW POTATOES	?

CHILIBUTTER, BEARNAISE, BORDELAISE, MALABAR PFEFFERSAUCE, KRÄUTERBUTTER
CHILI BUTTER, BEARNAISE SAUCE, BORDELAISE SAUCE, MALABAR PEPPER SAUCE, HERB BUTTER

SEASONAL SPECIALS

LOVE ME TENDER

🎵 55

Rindsfiletwürfel mit Paprikarahmsauce & Reis
Diced fillet of beef with a bell pepper cream sauce & rice

GOOD
VALUE

CLASSIC AT IT'S BEST

58

Zürcher Kalbsgeschneitztes mit Pilzrahmsauce & Butterrösti – auch ohne Nieren erhältlich
Sliced veal Zurich style, mushroom cream sauce & butter roesti – also available without kidney

FISH WITH SIN

58

Sous – vide gegarter Kabeljau auf grünen und weissen Spargeln, Moreln & Kräutersauce
Sous – vide cooked codfish on green and white asparagus, morels & herb sauce

MEAT DISHES

EL TERNERO

64

Kalbskotelett
Veal cutlet (350g)

STINGY LAMB

52

Marinierte Lammkoteletts
Marinated lamb chops

DIXIE CHICK

🎵 43

Grillierte Brüstchen vom Stubenküken
Grilled spring chicken breasts

RG WAGYU BEEF BURGER ROSSINI

53

Entenleber, Trüffelmayonnaise, geschmorte Schalotten & Kräuter Pommes Frites
Duck liver, truffle mayonnaise, braised shallots & herb french fries

SHARING IS CARING FÜR ZWEI PERSONEN - FOR TWO PERSONS

162

Tomahawk Steak am Knochen im 800° C Ofen gegrillt (ca. 1000g), Sauce und 2 Beilagen nach Wahl
Tomahawk Steak on the bone grilled in the 800°C oven (ca. 1000g), sauce and 2 side dishes of your choice

THE GRILL ROOM

GRILL SPECIAL

AUSTRALIAN BEEF

TENDERLOIN (150g/200g/250g)..... 59/71/81

US BEEF

N. Y. STRIP (200g/300g/400g)..... 52/69/78

RIB EYE (300g/400g/500g)..... 66/78/91

FLANK STEAK (350g) 45

WAGYU BEEF

TENDERLOIN (150g)..... 97

RIB EYE (300g)..... 114



Wagyu @ Rive Gauche

Wir servieren Premiumfleisch der weltweit besten Züchter. Einzigartig in Zürich ist das mit Getreide gefütterte, nassgereifte Beef aus dem mittleren Westen der USA. Gegrillt wird das Edelfleisch in unserem Ofen, der einmalige Temperaturen bis zu 800° C erreicht. In der Hitze entwickeln sich unvergleichliche Röstaromen und das Fleisch bleibt saftig und zart.

ALS BEILAGE ZU DEN FLEISCHGERICHTEN ADD TO THE MEAT DISHES

SURF & TURF
Gebratene Riesencrevetten
Pan-fried giant shrimp

pro Stück 9
per piece 9

Download more information about our US beef selection.



FISH & SEAFOOD

PUMP UP THE BASS

🎵 58

Gebratener Wolfsbarsch auf Erbsen-Minz Püree & Tomaten Essenz
Roasted sea bass on a pea-mint puree & tomato essence

TUNED TUNA

🎵 43

Gegrilltes Thunfischtournedos mit mediterraner Kräutermarinade
Grilled steak of tuna with herbs

FOUND NEMO

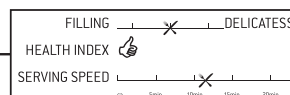
🎵 36

Gegrillter Irischer Bio Lachs
Grilled organic Irish salmon

GUMP'S SHRIMP

🎵 44

Gebratene Riesencrevetten
Pan-fried giant shrimp



FLEISCHDEKLARATION Kalb: Schweiz - Lamm: Schottland, Irland - *Rind: US, Australien, Irland
*Wagyu Rind: Spanien, Australien, Chile, USA - Geflügel: Frankreich, Schweiz

MEAT ORIGIN Veal: Switzerland - Lamb: Scotland, Ireland - Beef: US, Australia, Ireland
*Wagyu Beef: Spain, Australia, Chile, US - Poultry: France, Switzerland

*Kann mit Antibiotika und /oder Hormonen erzeugt worden sein.
*Might have been produced with hormones and/or antibiotics.

FISCHDEKLARATION Lachs: Irland - Kabeljau: Norwegen - Wolfsbarsch: Mittelmeer
Thunfisch: Philippinen - Krevetten: Vietnam - Pulpo: Mittelmeer
Saibling: Schweiz
FISH ORIGIN Salmon: Ireland - Codfish: Norway - Sea bass: Mediterranean Sea
Tuna: Philippines - Prawns: Vietnam - Pulpo: Mediterranean Sea
Char: Switzerland

🎵 Schnell zubereitet. Empfehlenswert für Konzertgäste. 🌱 plant - based

Gerne geben Ihnen unsere Servicemitarbeiter exakte Auskunft über Allergene in unseren Speisen.
For information's concerning allergies or intolerances, please do not hesitate to ask our service personnel.