

STARTERS

HASTA LA MISTA 🌿 22

Gemischter Blattsalat mit Marktgemüse, saisonalen Früchten & veganem Käse
Mixed leaf salad with market vegetables, seasonal fruits & vegan cheese

CRAZY GOAT 24/29

Freiburger Ziegenkäse mit Baur au Lac Honig gratiniert, Herbstsalat
Goat cheese from the canton of Freiburg gratinated with Baur au Lac honey, autumn salad

HELLO SUNSHINE 🌿 16

Gelbes Randen Carpaccio mit mariniertem Kürbis & Broccoli –Vegan–
Yellow beetroot carpaccio with marinated pumpkin & broccoli –plant based–

PULPO Y AGUACATE 34

Pulpo Carpaccio mit Avocadotatar
Pulpo carpaccio with avocado tartar

TUNED SALMON 24/39

Marinierter Lachs auf Gurkencarpaccio, Thunfischtatar
Marinated salmon on cucumber carpaccio, tuna tartar

DONALD DUCK 32

Entenleber Terrine mit Dörrfrüchten, Kohlrabi & Reiscracker
Duck liver terrine with dried fruits, kohlrabi & rice cracker

SMASHING PUMPKINGS 18

Kürbis Crèmesuppe mit gebratener Krevette –auch vegan erhältlich–
Pumpkin cream soup with a roasted prawn –also available vegan–

APRI LA MINISTRA 15

Gemüseconsommé mit Ingwer-Shiitake Ravioli
Clear vegetable soup with ginger-shiitake ravioli

VEGI & PASTA

HEARTBEET 17/29

Randenrisotto mit Meerrettich –auch vegan erhältlich–
Beetroot risotto with horseradish –also available vegan–

KOLUMBUS LEGACY 18/32

Trofie mit Tomaten, Oliven & Chorizo –auch vegan erhältlich–
Trofie noodles with tomato, olives & chorizo –also available vegan–

SANTA SALVIA 24/39

Spinat- und Ricottaravioli an Salbeibutter
Spinach and ricotta-cheese ravioli, served with sage butter



SHOCK-OTTI'S 🌿 29/46

Artischocken Agnolotti mit frischen Steinpilzen –Vegan–
Artichoke agnolotti with fresh boletus –plant based–

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

SAUCES



follow us on facebook

SIDES & VEGETABLES

POMMES FRITES/FRENCH FRIES	?	ROTKRAUT MIT MARRONI/RED CABBAGE WITH CHESTNUTS	?
SPÄTZLI/SPAETZLI	?	TROFIE/TROFIE	?
BLATTSPINAT MIT SCHALOTTEN/SPINACH WITH SHALLOTS	?	REIS/RICE	?
GEMISCHTES GEMÜSE/MIXED VEGETABLES	?	RATATOUILLE/RATAOUILLE	?
KARTOFFELPÜREE MIT SCHNITTLAUCH/POTATO PUREE WITH CHIVE	?		

SPECIALS

CLASSIC AT IT'S BEST 58

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

MEET BAMBI 64

Reh Entrecôte mit Rahmwirsing & pochierter Birne
Roasted venison entrecôte with creamed savoy cabbage & poached pear

FOR MY DEAR 56

Rehpfeffer mit Spätzli, Rotkraut & Marroni
Jugged venison with spaetzli, red cabbage & chestnuts



FISH WITH SIN 48

Sous – vide gegarter Kabeljau auf Meerrettich-Kartoffelpüree & Sauerrahm mit Schnittlauch
Sous – vide cooked codfish on horseradish-potato puree & sour cream with chive
PIMP IT UP - 5g OSCIÈTRE KAVIAR 30

MEAT DISHES

EL TERNERO 64

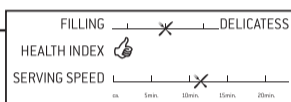
Kalbskotelett (350g)
Veal cutlet (350g)

STINGY LAMB 52

Marinierte Lammkoteletts
Marinated lamb chops

DIXIE CHICK 43

Gegrillte Brüstchen vom Stubenküken
Grilled spring chicken breasts



SHARING IS CARING FÜR ZWEI PERSONEN - FOR TWO PERSONS 162

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

RG WAGYU BEEF BURGER 43

Trüffelmayonnaise, geschmorte Schalotten & Kräuter Pommes Frites
Truffle mayonnaise, braised shallots & herb french fries

PIMP YOUR BURGER - Entenleber/ duck liver 10

THE GRILL ROOM

GRILL SPECIAL

AUSTRALIAN BEEF

TENDERLOIN (150g/200g/250g)..... 55/67/77

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.

Download more information about our US beef selection.



ALS BEILAGE ZU DEN FLEISCHGERICHTEN ADD TO THE MEAT DISHES

SURF & TURF
Gebratene Riesencrevetten
Pan-fried giant shrimp

pro Stück 9 per piece 9

FISH & SEAFOOD

PUMP UP THE BASS 58

Gebratener Wolfsbarsch auf Artischocken Barigoule mit Taggiasca Oliven
Roasted sea bass with artichokes barigoule with Taggiasca olives

TUNED TUNA 43

Gegrilltes Thunfischtournedo 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 shrimps

FLEISCHDEKLARATION

Kalb: Schweiz - Lamm: Schottland - *Rind: US, Australien, Irland
*Wagyu Rind: Spanien, Australien, Chile, USA - Reh: Österreich
Geflügel: Frankreich, Schweiz - Ente: Frankreich
Veal: Switzerland - lamb: Scotland - *beef: US, Australia, Ireland
*Wagyu beef: Spain, Australia, Chile, US - venison: Austria
Poultry: France, Switzerland - Duck: France
*Kann mit Antibiotika und /oder Hormonen erzeugt worden sein

MEAT ORIGIN

FISCHDEKLARATION

Lachs: Irland - Kabeljau: Norwegen - Wolfsbarsch: Mittelmeer
Thunfisch: Philippinen - Krevetten: Vietnam - Pulpo: Mittelmeer
Salmon: Ireland - codfish: Norway - sea bass: Mediterranean Sea
Tuna: Philipines - prawns: Vietnam - pulpo: Mediterranean Sea

FISH ORIGIN

Schnell zubereitet.
Empfehlenswert für Konzertgäste.



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.