

# 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** 🎵 24/39  
*Freiburger Ziegenkäse mit Baur au Lac Honig gratiniert, Sommersalat*  
*Goat cheese from the canton of Freiburg gratinated with Baur au Lac honey, summer salad*
- 
- ITALIAN SUMMER** 25/40  
*Burrata mit buntem Tomatensalat & frischen Kräutern*  
*Burrata with a colorful tomato salad & fresh herbs*
- 
- 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*
- 
- THE THIN SENSATION** 26/47  
*Carpaccio vom Rind mit Rucola, Melone & Belper Knolle*  
*Carpaccio beef filet, rocket salad, melons and Belper Knolle*
- 
- CHILLED ANDALUZIA** 🌿 🎵 17  
*Datterini Gazpacho mit Stangensellerie & Oregano Grissini*  
*Datterini Gazpacho with stalk celery & oregano grissini*
- 
- APRI LA MINESTRA** 🎵 15  
*Gemüseconsommé mit Artischocken-Ravioli*  
*Clear vegetable soup with artichoke ravioli*

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

# VEGI & PASTA

- CORNGONZILLA** 17/30  
*Maisrisotto mit Gorgonzola –auch vegan erhältlich –*  
*Corn risotto with gorgonzola cheese –also plant based available –*
- 
- COLUMBUS LEGACY** 🌿 🎵 17/30  
*Trofie mit Brokkoli, Eierschwämmchen & Macadamia Nüssen - Vegan-*  
*Trofie noodles with broccoli & chanterelles -plant based-*
- 
- SANTA SALVIA** 🎵 24/39  
*Spinat- und Ricottaravioli an Salbeibutter*  
*Spinach and ricotta-cheese ravioli, served with sage butter*



- LAUGHING PEAS** 🎵 25  
*Kichererbsen-Kroketten auf Auberginenkaviar & Griechischer Joghurt mit Raz el Hanout*  
*Chick pea croquets on eggplant caviar & greek yoghurt with Raz el Hanout*

follow us on facebook



SAUCES

# SIDES & VEGETABLES

- |  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| POMMES FRITES/FRENCH FRIES                       | ? | RATATOUILLE / RATATOUILLE              | ? |
| GEDÜNSTETER FENCHEL/STEAMED FENNEL               | ? | GRILLIERTES GEMÜSE/ GRILLED VEGETABLES | ? |
| GRÜNE BOHNEN/ GREEN BEANS                        | ? | REIS / RICE                            | ? |
| BLATTSPINAT MIT SCHALOTTEN/SPINACH WITH SHALLOTS | ? |  |   |

# SPECIALS

## CLASSIC AT IT'S BEST

58

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

## LOVE ME TENDER

🎵 55

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

GOOD  
VALUE

## FISH WITH SIN

48

Sous – vide gegarter Kabeljau, Krautstiel mit Pfifferlingen & Himbeervinaigrette  
Sous – vide cooked codfish, chard with chanterelles & raspberry vinaigrette

# MEAT DISHES

## EL TERNERO

64

Kalbskotelett (350g)  
Veal cutlet (350g)

## STINGY LAMB

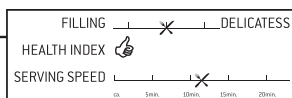
52

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

Tomatenkonfit, Basilikummayonnaise & Kräuter Pommes Frites  
Tomato confit, basil mayonnaise & 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.

ALS BEILAGE ZU DEN FLEISCHGERICHTEN ADD TO THE MEAT DISHES

SURF & TURF  
Gebratene Riesencrevetten  
Pan-fried giant shrimp

Download more information about our US beef selection.



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, US - Geflügel: Frankreich, Schweiz

**FISCHDEKLARATION** Lachs: Irland - Kabeljau: Norwegen - Wolfsbarsch: Mittelmeer Thunfisch: Philippinen - Krevetten: Vietnam - Pulpo: Mittelmeer -

\*Kann mit Antibiotika und / oder Hormonen erzeugt worden sein

🎵 Schnell zubereitet.  
🎵 Empfehlenswert für Konzertgäste.



**MEAT ORIGIN** Veal: Switzerland - lamb: Scotland - \*beef: US, Australia, Ireland - \*Wagyu beef: Spain, Australia, Chile, US - poultry: France, Switzerland

**FISH ORIGIN** Salmon: Ireland - codfish: Norway - sea bass: Mediterranean Sea Tuna: Philippines - Prawns: Vietnam - squid: Mediterranean Sea

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.