

# 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 🎵 22/39

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

## (K)HOLY-RAVIOLI 22

Kalte Kohlrabitaschen mit Hüttenkäsefüllung, marinierten Pilzen & Minz-Korianderschaum  
Cold turnip cabbage ravioli filled with cottage cheese, marinated mushrooms & mint-coriander foam

## 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, tartar of tuna

## DONALD DUCK 32

Entenleber Terrine mit Dörrfrüchten, Randen & Reiscracker  
Duck liver terrine with dried fruits, beetroot & rice cracker

## OCEAN'S BEST 28

Fisch Bisque, gebratene Rotbarbe & Knoblauch Croûton  
Fish bisque, sauted red mullet & garlic croûton

## APRI LA MINESTRA 🎵 15

Gemüseconsommé mit Ingwer-Shiitake Ravioli  
Vegetable consommé with ginger-shiitake ravioli

# VEGI & PASTA

## THE PATRON'S CHOICE 29/49

Safranrisotto mit Lomo & Jakobsmuschel  
Saffron risotto with lomo & scallop

## BLACK PEARL 🎵 26/42

Orecchiette mit schwarzer Trüffelsauce & Lauch – auch vegan erhältlich -  
Orecchiette with black truffle sauce & leek – also available vegan -

## SANTA SALVIA 🎵 24/46

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

## SHOCK OTTI'S 🎵 29/46

Artischocken Agnolotti mit saisonalen Pilzen -Vegan-  
Artichoke agnolotti with seasonal mushrooms - plant based -



follow us on facebook

# SIDES & VEGETABLES

REIS / RICE <span style="float: right;">?</span>	RAHMWIRSING / CREAMED SAVOY CABBAGE <span style="float: right;">?</span>
BLATTSPINAT MIT SCHALOTTEN / SPINACH WITH SHALLOTS <span style="float: right;">?</span>	ORECCHIETTE / ORECCHIETTE <span style="float: right;">?</span>
KARTOFFELPÜREE / POTATO PUREE <span style="float: right;">?</span>	

# SEASONAL SPECIALS

## LOVE ME TENDER

🎵 55

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

## CLASSIC AT IT'S BEST

GOOD VALUE

58

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

## VEAL YOUNG

44

Geschmorte Kalbsbacken auf Rahmwirsing  
Braised veal cheeks on creamed savoy cabbage

## FISH WITH SIN

58

Sous – vide gegarter Kabeljau auf Meerrettich-Kartoffelpüree & Kaviar-Sauerrahm  
Sous – vide cooked codfish on horseradish potato puree & caviar sour cream

# MEAT DISHES

## EL TERNERO

64

Kalbskotelett (350g)  
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 Beilagen nach Wahl  
Tomahawk Steak on the bone grilled in the 800°C oven (ca. 1000g), sauce and side dish 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 Artischocken Barigoule mit Taggiasca Oliven  
Roasted sea bass with artichokes barigoule with Taggiasca olives

## 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 shrimps

### FLEISCHDEKLARATION

Kalb: Schweiz - Lamm: Schottland - \*Rind: US, Australien, Irland  
\*Wagyu Rind: Spanien, Australien, Chile, USA – Schwein: Spanien  
Geflügel: Frankreich, Schweiz – Ente: Frankreich  
Veal: Switzerland - lamb: Scotland - \*beef: US, Australia, Ireland  
\*Wagyu beef: Spain, Australia, Chile, US - 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  
Jakobsmuschel: Kanada  
Salmon: Ireland - codfish: Norway - sea bass: Mediterranean Sea  
Tuna: Philippines - prawns: Vietnam - pulpo: Mediterranean Sea  
Scallop: Canada

### FISH ORIGIN

🎵 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.