

# STARTERS

<b>HASTA LA MISTA</b> 🌿	🎵 22
<i>Gemischter Blattsalat mit Marktgemüse, saisonalen Früchten &amp; veganem Käse Mixed leaf salad with market vegetables, seasonal fruits &amp; vegan cheese</i>	
<b>CRAZY GOAT</b>	🎵 22/39
<i>Freiburger Ziegenkäse mit Baur au Lac Honig gratiniert, Frühlingssalat Goat cheese from the canton of Freiburg gratinated with Baur au Lac honey, Spring salad</i>	
<b>ROLLING IN THE DEEP</b>	32
<i>Saibling-Crêpe-Roulade mit Basilikum, schwarze Maiscrème, grüner Spargel und Saibling in Sojasauce mit Sesam Char crepes roulade with basil, black corn cream, green asparagus and char in soy sauce with sesame</i>	
<b>PULPO Y AGUACATE</b>	🎵 34
<i>Pulpo Carpaccio mit Avocadotatar Pulpo carpaccio with avocado tartar</i>	
<b>TUNED SALMON</b>	🎵 24/39
<i>Marinierter Lachs auf Gurkencarpaccio, Thunfischtatar Marinated salmon on cucumber carpaccio, tuna tartar</i>	
<b>ASPARAGUS JACUZZI</b>	🎵 16
<i>Spargel-Crèmesuppe mit mariniertem Spargel und Haselnüssen Asparagus cream soup with marinated asparagus and hazelnuts</i>	
<b>APRI LA MINESTRA</b>	🎵 15
<i>Gemüseconsommé mit Artischocken-Ravioli Clear vegetable soup with artichoke ravioli</i>	

# VEGI & PASTA

<b>GREENOTTO</b>	🎵 15/29
<i>Risotto mit grünem Gemüse, Rucola-Pesto, Portulak und Belper Knolle –auch vegan erhältlich– Risotto with green vegetables, rocket salad pesto, purslane and Belper Knolle –also available vegan–</i>	
<b>MORELLOTTI</b> 🌿	🎵 29/46
<i>Morchel Agnolotti mit Schnittlauchsauce, Radieschen und Kräutersalat Morel agnolotti with chive cream sauce, red radish and herb salad</i>	
<b>SANTA SALVIA</b>	🎵 24/39
<i>Spinat- und Ricottaravioli an Salbeibutter Spinach and ricotta-cheese ravioli, served with sage butter</i>	
<b>ASPARTACUS</b>	🎵 22/39
<i>Gebratener grüner Spargel mit Parmesanschaum und Pekannüssen Roasted green asparagus with parmesan foam and pecan nuts</i>	



follow us on facebook

# SIDES & VEGETABLES

POMMES FRITES/FRENCH FRIES	6	NEUE BRATKARTOFFELN/ ROASTED NEW POTATOES	6
SAUTIERTE CHAMPIGNONS/SAUTED MUSHROOMS	6	GRÜNES GEMÜSE/ GREEN VEGETABLES	6
BLATTSPINAT MIT SCHALOTTEN/SPINACH WITH SHALLOTS	6	REIS / RICE	6

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

# 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 mit Spargelragout und Bärlauch-Espuma  
Sous – vide cooked codfish with asparagus ragout and wild garlic

## TURBOT FERNDANEL

61

Steinbuttfilet mit Bouillabaisse-Jus und Fenchel  
Turbot filet with bouillabaisse jus and fennel

# MEAT DISHES

## EL TERNERO

59

Kalbskotelett (350g)  
Veal cutlet (350g)

## STINGY LAMB

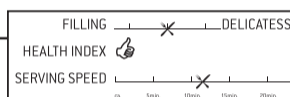
52

Marinierte Lammkoteletts  
Marinated lamb chops

## DIXIE CHICK

43

Gegrillte Brüstchen vom Stubenküken  
Grilled spring chicken breasts



## RG WAGYU BEEF BURGER ROSSINI

50

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

THE GRILL ROOM

# GRILL SPECIAL

## AUSTRALIAN BEEF

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

## US BEEF

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

RIB EYE (300g/400g/500g)..... 64/78/86

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 mit Frühlingzwiebeln, Lauchpüree, mariniertem Rettich und Zitronensauce  
Roasted sea bass with spring onions, leek puree, marinated radish and lemon sauce

## 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

43

Gebratene Riesencrevetten  
Pan-fried giant shrimps

### FLEISCHDEKLARATION

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

### FISCHDEKLARATION

Lachs: Irland - Kabeljau: Norwegen - Wolfsbarsch: Mittelmeer  
Thunfisch: Philippinen - Krevetten: Vietnam - Pulpo: Mittelmeer -  
Steinbutt (Zucht): Spanien - Saibling: Schweiz

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

🎵 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.