



Das „Riva“: Ein herrlicher Glaspavillon am Seeufer, dessen Fensterfronten sich im Sommer hochschieben lassen und den Innenraum zum luftigen Open-Air-Restaurant umfunktionieren. Ein Hochgenuss für Freunde roher Fischspezialitäten: Lachsashimi auf Avocado-Creme und Tomaten-Tartar (*unten*).

RIVA

## ZÜRICHS neues Seerestaurant

Am Züricher Stadtrand in Wollishofen hat das Gastro-Unternehmen Five AG am 7. April 2008 sein neues Flaggschiff-Restaurant direkt am See eröffnet: das „riva“. In den Räumen des ehemaligen Szene-Restaurants Blu setzt das „riva“ nun neue Massstäbe in Sachen Stil und Seafood.

Das Spiel von warm schimmerndem Parkett, transparenten Raumelementen und dem außergewöhnlichen Beleuchtungskonzept macht See-süchtig. Mit dem grossen Meerwasseraquarium und seinen wogenden Seerosen und Korallen wird das „riva“ zur maritimen Oase (innen wie außen) und steht für einen ebenso anspruchsvollen wie entspannten Lifestyle – sinnlich und stilsicher, klassisch und modern. Eine Symbiose extravaganter Lebensart, ein Ort für gut gelaunte Lust-Esser, für Fisch-Freaks und See-Liebhaber, die am Ufer auf der schicken Restaurant-Terrasse das Besondere suchen.



In der Küche des „riva“ sorgen Claude Trefzer und sein Sous-Chef Jürg Bauert dafür, dass die vom Bianchi Foodservice zweimal täglich frisch gelieferten Fische und Krustentiere auf mediterran leichte Art zubereitet werden. Mal klassisch gegrillt wie die Steinbutt-Tranche, die südafrikanischen Scampi oder der kanadische Hummer, mal in Form einer unübertroffenen köstlichen Bouillabaisse oder als hausgemachte Spaghetti mit Meeresfrüchten,

Knoblauch, Peperoncini, Petersilie und Olivenöl. Wer mal keinen Appetit auf die gesunden Meeresbewohner hat, wählt aus einer feinen Selektion von Fleisch- und Pastagerichten. Jeden Sonntag heisst es „Genuss à discretion“ am reichhaltigen Brunch-Buffet: Von Müesli und Früchten über Antipasti, Schinken, Käse, Fisch und Seafood. Ausserdem: Fleisch- und Pastagerichte und verschiedene Desserts aus der Riva-Küche.

Für ganz exklusive Momente gibt es im „riva“ das Obergeschoss mit grossartigem Seeblick und Platz für etwa fünfzig Gäste. Auch für private Feiern oder andere Anlässe ist das neue Szene-Restaurant die perfekte Location. ■

---

Betrieb der FIVE AG, [www.fiveag.ch](http://www.fiveag.ch)  
 Geschäftsführer: Burkhard Zerlauth  
 Seestraße 457, CH-8038 Zürich-Wollishofen  
 Telefon: 00 41 / (0) 44 / 4 87 14 14  
 info@theriva.ch, [www.theriva.ch](http://www.theriva.ch)  
 Öffnungszeiten Küche: 11.30 – 14.00 Uhr  
 und 18.00 – 22.00 Uhr, Sonntag 10.30 –  
 14.30 Uhr (Brunch) und 18.00 – 22.00 Uhr  
 Ruhetag: Samstagmittag  
 Kreditkarten: American Express, Diners Club,  
 Mastercard, Visa