

Blumenstrauß in einer grossen roten Vase, platziert auf einer Holzsäule in der Mitte des Raumes, den neuen Stil des Hauses.


Endlich sind im modernen, auch architektonisch interessanten Restaurant mit komplett verglaster Front, sonnenbeschirmtem Garten und Ausblick bis zur Quaibrücke mit Grossmünster und Fraumünster wieder Leute am Werk, die etwas vom Geschäft verstehen (Five AG, u.a. «Rüsterei», «Stapferstube»). Das zeigt sich in verschiedenerlei Hinsicht, beispielsweise auch daran, dass sich das Team um Küchenchef Claude Trefzer vom Seafood-Unternehmen Bianchi beraten liess und jetzt beliefern lässt. Schottischer Öko-Lachs, Steinbutt oder kanadischen Hummer gibts vom Grill, auch die sensationellen südafrikanischen Scampi (man isst nie mehr andere), auf der Haut gebraten sind Wolfsbarsch und Zanderfilet. Bei allen Gerichten wird in der Speisekarte genauestens festgehalten, was aus Wildfang kommt, was aus der Zucht stammt. Mittags stehen drei Vorspeisen, drei Hauptgänge und drei Desserts zur Wahl. «Gewohnheitstiere» finden zudem die an einem bestimmten Tag festgemachten «Klassiker»: montags den schwarzen Acquarello-Risotto mit Muscheln, Calamares, Seppioline und Krevetten (Fr. 42.-; mit Hummerragout Fr. 84.-), dienstags die ganze Seesunge vom Grill mit Aceto balsamico, Basilikumpesto, Bratkartoffeln, Oliven, Dörrotomaten, Spinatblättern und Kapern (Fr. 72.-), mittwochs die Paella mit Chorizo, Wachtel, Muscheln, Calamares, Seppioline und Crevetten (Fr. 48.-; mit Hummerragout Fr. 76.-), donnerstags das Langustenragout an Limetten-Zitronengras-Sauce (Fr. 62.-) und freitags den Hummer mit knuspriger Pancetta und

hausgemachten Safran-Taglierini, konfierten Tomaten und frischem Basilikum (Fr. 76.-). Erklärtes Ziel der Restaurant-Betreiber: Das «Riva» soll Zürichs bestes Fischrestaurant werden. Natürlich finden sich auch allerlei Alternativen auf der Karte. Etwa einUSRindsfilet mit hausgemachten Pommes frites. In bester Erinnerung sind uns wunderbare Pappardelle an einer Zitronenrahmsauce mit Erbsli, Fenchel, Kapern und Dill. Geschmeckt haben uns aber auch das Thunfischtatar mit mediterranem Gemüse oder die Bärenkrebse auf gegrillten Artischocken mit kleinen, schmackhaften Tomaten (und einer üppigen Polenta).

Noch ein Wort zur Weinkarte: Die ist gut sortiert und lässt die Ambitionen des «Riva» ebenfalls erkennen.

wm
Seestrasse 457, 8038 Zürich
Fon 044 487 14 14
www.theriva.ch
mo-fr 11.30-14.30 & 18-23.30,
sa 18-23.30, so 11.30-14.30 (Brunch)
& 18-23.30 Uhr (Küche 11.30-14 &
18.30-22.30 Uhr), sa-mittag geschlossen.
HG Fr. 32-80

h m n s t v

 Zürich, Seerose
Linien 161, 165

Tische direkt am Wasser: Rang 3

R

Riva

Seafood stilvoll

Eine gute Nachricht ist das: Eines der schönsten direkt am See gelegenen Restaurants meldet sich zurück und schafft auf Anhieb den Sprung ins neue ZÜRICH GEHT AUS! Aus dem kulinarisch blassen früheren «Blu» in Wollishofen ist im April das auf Seafood setzende, aufgefrischte «Riva» entstanden. Im wunderbar gelegenen Lokal markiert schon ein alles überragender, fantastischer