

# Rive Gauche

## Auf der sicheren Seite

Wir stehen vor dem Eingang, noch ein letzter Anruf, am Apparat das «Rive Gauche», eine freundliche Frau, die fragt, ob man den Tisch halten oder freigeben solle, ob etwas dazwischengekommen sei. Ein paar Sekunden später beim Empfang entschuldigt sie sich, dabei haben wir uns ja verspätet, und aus irgendeinem Grund gibt man bei der Reservation eine Telefonnummer an. Jedenfalls bekommen wir einen hübschen Tisch am Fenster.

Das «Rive Gauche» an der Ecke am anderen Ende des «Baur au Lac» – Polster in pistaziengrünem Leder, grosse, helle Leuchter in Form umgekehrter Blumenvasen, eine an den «Grill-Room» von einst erinnernde Holzkassetten-Decke – ist an diesem Abend von Hotel- und anderen Gästen vollumfänglich in Beschlag genommen. Die eigenartigen Namen für die Speisen sind beibehalten worden. Mit «Transatlantic Pipelines» sind Penne mit Meeresfrüchten gemeint (Fr. 24.–/36.–), mit «Big Wave» ein Fisch-Trio vom Grill mit Wolfsbarsch, Wildlachs und Thunfisch (Fr. 52.–). Wir bestellen eine «Big Bertha», ein 200-Gramm-Kalbspaillard, das so gross ist, dass es gerollt serviert wird (Fr. 46.–). Weil wir mit dem stumpfen Messer irgendwann kapitulieren, besorgt uns die Bedienung, nein, es ist die aufmerksame Dame vom Empfang, die es zuerst bemerkt hat, umgehend schärferen Ersatz, ein Laguiole-Messer. Extra kostet der gute,

Laguiole-Messer. Extra kostet der gute, frische Spinat zum Fleisch (Fr. 9.–), die gewünschte Zitrone wird ohne Wimperzucken gebracht. Ein veritabler Genuss sind die grillierten Coquilles St-Jacques auf grünem Spargel, ebenfalls das gebratene provenzalische Gemüse mit Tomaten und feinem Olivenöl (Fr. 16.–/26.–). Nur beim marinierten Lachs (herausragende Qualität) auf einem Gurkencarpaccio waren uns die beiden Thunfischtatar-Türmchen etwas zu unterkühlt (Fr. 26.–/42.–). Die Weinkarte vereint die gesamte Weinwelt, etliche gute Tropfen werden offen ausgeschenkt. Den Orizzonte 2005 von Christian Zündel aus dem Tessin könnte man in Betracht ziehen. Oder einen der Bordeaux (alle Preisklassen), beispielsweise den Phélan-Ségur aus der Appellation Saint-Estèphe, doch 2002 zählt definitiv nicht zu den grossen Jahrgängen (Fr. 89.–). Fazit: Wer im «Rive Gauche» einen Tisch reserviert, bewegt sich mit Garantie auf der sicheren Seite – keinerlei Unsicherheiten kennt der Service, und mit grosser Sicherheit agiert die konstante Küche. *dh*

Talstrasse 1, 8001 Zürich

Fon 044 220 50 60

[www.agauche.ch](http://www.agauche.ch)

mo-sa 11.30-24 (Küche bis 23.30 Uhr),  
so geschlossen

HG Fr. 16.50-59



Zürich, Bürkliplatz

Linien 2, 5, 8, 9, 11, 161, 165

**Business an der Bahnhofstrasse:  
Rang 7**