



Die Five AG führt das am See gelegene Fischrestaurant Riva, Kopf der Gastrogruppe ist Wolf Wagschal.

NEU ERÖFFNET: RESTAURANT RIVA

GRÄTENLOS

Das Riva ist auf Fischgerichte spezialisiert. In Sachen Zander und Co. belebt das neue Restaurant die Konkurrenz.

Von Daniel Böniger

Restaurants, in denen dem Fleisch gehuldigt wird, gibt es in Zürich zuhauf: Das La Côte mit dem Entrecôte «Café de Paris» gehört dazu. Der Sonnenberg natürlich, wo Jacky Donatz seine legendären Kalbskoteletts zubereitet. Ebenso das Falkenschloss mit den beliebten Cordons bleus. Doch wo gehen Freunde von Lachs und Zander eigentlich hin, wenn sie ihre Leibspeisen geniessen wollen?

Eine beliebte Adresse für Fischliebhaber dürfte das Restaurant Riva in Wollishofen werden, vor gut drei Wochen eröffnet. Dahinter steht die Five AG, die sich mit Lokalen wie der Rüsterei in Sihlcity einen Namen gemacht hat. CEO Wolf Wagschal will mit dem Riva denn auch hoch hinaus: «Wir wollen das beste Fischrestaurant der Stadt werden», sagte er selbstsicher gegenüber «20 Minuten».

Was auf den Tisch kommt, ist zwar nicht günstig, aber überzeugend: Als Vorspeise verzaubert eine Variation vom Tunfisch – als Tatar mit leicht knackigen grünen Linsen kommt der Fisch auf den Teller, als mariniertes und kurz angebratenes Würfel, als fruchtige Variante mit knusprigen Caramelscheiben und Passionsfrucht. Eine Hummer-Vorspeise besteht aus einem gegrillten Hummerschwanz und einem Millefeuille von Peperoni und

Zucchetti. Das süssliche Gemüse passt hervorragend zum Wassertier, bloss wird es zu kalt serviert.

Bei den Hauptgängen kann der Gast verschiedene grillierte Fische mit Beilagen nach Wahl kombinieren: Herrlich mundet etwa ein auf der Haut zubereiteter Zander, der mit Spargeln und geschmackvollem violettem Reis bestellt werden kann. Einzig die Hummersauce dazu wird etwas stark vom Pernod-Aroma dominiert. Gelungen auch die Bouillabaisse, wie sie Riva-Chefkoch Claude Trefzer interpretiert: Die Suppe ist im Vergleich zu anderen Lokalen relativ leicht, positiv fällt das noch beinahe knackige Gemüse darin auf; selbstredend wird das Gericht mit geröstetem Brot und einer geschmackvollen Rouille aufgetischt. Ein Gericht, das sicher auch während des Sommers auf der 100-plätzigigen Terrasse ein Renner wird.

Das beste Fischrestaurant der Stadt? Mitkonkurrenten wie das Liguria und das Marisqueira Atlântico müssen sich tatsächlich warm anziehen. Umso mehr, als im Juni die Gastrounternehmung Bindella am Limmatquai noch ein Restaurant eröffnen wird, das auf Fisch «all'italiana» spezialisiert ist. Es kommt also Bewegung in eine Szene, die sonst ein Stiefmütterchensein fristet. Das ist erfreulich – denn profitieren wird der Gast.

Zürich, Seestr. 457

Tel. 044 487 14 14, www.theriva.ch

Mo–Fr 11.30–14.30 und 18–23.30 Uhr, Sa 18–23.30 Uhr,
ab Mai auch So 11–14.30 (Brunch) und 18–22 Uhr.

Preise: Vorspeisen 14–230 (Kaviar), Hauptgänge 36–80 Fr.
Separater Nichtraucherbereich.