


 Prädikat Weltklasse
  Eine der besten Adressen
  Kreative Küche auf hohem Niveau
  Kreative Küche
  Bietet mehr als das Alltägliche 12/20 Gute Adresse!

Gastgeber im «Tao's»: Fulvio Frigerio und sein talentierter Küchenchef Joachim Karsten.



14

Tao's Gourmetrestaurant
 (I. Stock)
 Augustinergasse 3
 8001 Zürich
 Tel. 044 - 448 11 22
 Sonntag geschlossen
 EC-Direct, keine Postcard
 Alle Kreditkarten ausser
 Diners
www.taos-lounge.ch



WEEKEND

Der Beste an der Bahnhofstrasse

Restaurant Tao's, Zürich Wo schlemmen im Revier der Banken und Boutiquen? **Joachim Karsten** setzt den Massstab. Für Gourmets im ersten Stock. Für Trendsetter in Bistro und Garten.

Die eigenartigste und dennoch beste Adresse an der Zürcher Bahnhofstrasse? Das «Tao's»! Unten Bar und Bistro. Hinten ein neuer Club für Nachtschwärmer. Und im ersten Stock? Ein sehr gediegenes Gourmet-Restaurant! Unter liebevoll renovierter Holzdecke wird die grosse Küche aufgeföhren, zubereitet vom jungen Chef Joachim Karsten. Der hat bei seinem früheren Patron und heutigen Coach Robert Speth («Chesery», Gstaad) ganz genau aufgepasst. Und ist auch um eigene Ideen nicht verlegen.

Bereits die Amuse-Bouches vertragen Ambitionen: Kartoffelcrème, dazu eine dünne, knusprig gebratene Chorizo-Scheibe. Pétoncle (Kammuschel)

auf Erbsenschaum. Ein perfekter Risotto mit den ersten (importierten) Morcheln der Saison.

Spannend die Vorspeisen: Tuna-Carpaccio mit Mango und grünem Curry. Karotten-Papaya-Schaumsuppe mit Thunfisch-Spiessli. Oder ein «Rindfilet Sashimi mit Oscietra Kaviar». Letzteres war gut, liess aber ein paar Fragen offen: Weshalb heisst das Ding «Sashimi»? Passt das dominante Peperoni-Confit tatsächlich dazu? Und – kriegt jeder Gast so wenig Kaviar ab ...?

Klare Verhältnisse bei den Hauptgängen. Die beiden Klassiker sind ganz besonders gefragt: der ganze Wolfsbarsch in der dekorativen Salzkruste (mit einem Oliven-Basilikum-Püree). Und die spektakuläre

glasierte Ente: Sie wird am Tisch tranchiert, in zwei Gängen aufgetragen und hat einen willkommenen asiatischen Touch. Harmloser gehts auch: Ein braves Kaninchen mutiert zu einer empfehlenswerten Crêpinette (auf Polenta, mit Lauch); die Paella (mit Wachtel und Meergetier) ordern wir beim nächsten Besuch.

Der Service? Aufmerksam, angenehm. Die Weinkarte? Umfassend. Die Weinpreise? Wie wenn an der Bahnhofstrasse in den letzten Monaten nix passiert wär.

PS. Aufgepasst: Das Top-Restaurant macht lange Sommerpause. Aber im Garten ists auch nett!