



TAO'S

RESTAURANT
LOUNGE
BAR

APPETIZERS

SALADS

Mixed leaf salad	14
with sprout and croûtons <i>Gemischter Blattsalat mit Sprossen und Croûtons</i>	
Mozzarella di Bufala	18
with artichokes, tomatoes and rucola <i>mit Artischocken, Tomaten und Rucola</i>	
main course als Hauptgang	27
TAO'S chicken salad	24
Crispy chicken on lamb's lettuce with creamy spicy sauce <i>Knusprige Pouletbruststreifen auf Nüsslisalat mit cremiger, pikanter Sauce</i>	
TAO'S Temple salad	28
with grilled fish and Kuruma shrimp <i>mit grilliertem Fisch und Wildfangcrevette</i>	
main course als Hauptgang	42
Lobster salad	32
with avocado and green curry <i>Hummersalat mit Avocado und grünem Curry</i>	
Marinated duck breast	28
with vegetable couscous <i>Marinierte Entenbrust mit Gemüse Couscous</i>	
main course als Hauptgang	36

SOUPS

Thai curry soup	14
with coconut milk and coriander <i>mit Kokosnussmilch und Koriander</i>	
White radish soup	14
with sesame <i>Weisse Rettichsuppe mit Sesam</i>	
with grilled Kuruma shrimp	+ 7
<i>mit grillierter Wildfangcrevette</i>	
with chicken satay	+ 5
<i>mit Pouletspiesschen</i>	

TAO'S SPECIALS

The TAO'S journey	34
min. for 2 persons, per person a selection of different specialities <i>eine Auswahl verschiedener Spezialitäten</i>	
Dim Sum variety	28
in a bamboo basket with spicy sauce <i>im Bambuskörbchen mit würziger Sauce</i>	
main course als Hauptgang	38
Vegetable spring rolls	19
with various dips <i>Gemüse Frühlingsrollen mit verschiedenen Dips</i>	
TAO'S sashimi composition	29
of salmon, tuna, king fish and Kuruma shrimp <i>vom Lachs, Thunfisch, Königsfisch und Wildfangcrevette</i>	
main course als Hauptgang	42
New style tuna sashimi	25
on a homemade Japanese soy sauce and wasabi <i>an einer hausgemachten japanischen Sojasauce und Wasabi</i>	
main course als Hauptgang	36
Beef sashimi	28
with pepper salsa <i>mit Peperonisauce</i>	
Salmon sushi tempura	25
with wasabi and marinated vegetable <i>Lachs Sushi Tempura mit Wasabi und mariniertem Gemüse</i>	
Tuna Tatar	28
with trout caviar and quail egg <i>mit Forellenkaviar und Wachtelei</i>	
Baked Calamari	32
with couscous and mango soy dip <i>Gebackene Calamaretti mit Couscous und Mango Soja Dip</i>	

MAIN COURSES

TRADITIONALS

- Thai omelette filled with Asian vegetables** . . . 28
and green salad
*Thai-Omelette gefüllt mit asiatischem
Gemüse und grünem Salat*
- Crispy pumpkin-vegetable lasagne** 28
with red curry
*Knusprige Kürbis-Gemüse-Lasagne
mit rotem Curry*
- Lemon-Ricotta Ravioli** 28
with craw fish
*Zitronen-Ricotta Ravioli
mit Langusten*
- Fish- and seafood-tagliolini** 38
with cherry tomatoes
*Fisch- und Meeresfrüchte-Tagliolini
mit Kirschtomaten*
- Vegetable tagliolini with beef stripes** 38
on a red curry sauce
*Gemüse Tagliolini mit Rindsfiletstreifen
an roter Curry Sauce*
- TAO-Te-King burger** 34
with grilled chicken, beef filet,
fried egg, leaf salad
and pommes allumettes
*mit grilliertem Poulet, Rindsfilet,
gebratenem Ei, Blattsalaten
und Pommes allumettes*
- Beef tatar** 38
with homemade brioche
*Rindstatar
mit hausgemachter Brioche*

TAO'S HOT STONE GRILL

- Served on a hot stone**
Serviert auf einem heissen Stein
- Tenderloin beef teriyaki** 55
marinated with honey, lemongrass
and soy sauce
*mariniert mit Honig, Zitronengras
und Sojasauce*
- Chicken teriyaki** 34
marinated with honey, lemongrass
and soy sauce
*mariniert mit Honig, Zitronengras
und Sojasauce*

MAIN COURSES

TAO'S GRILL

Duck breast	36
with mango chutney <i>Entenbrust mit Mango-Chutney</i>	
Lamb chops	42
with red curry sauce <i>Lammkoteletts an einer roten Curry Sauce</i>	
Veal hamburger «TAO'S style»	38
with homemade chutney <i>Kalbfleisch-Hamburger «TAO'S style» mit hausgemachtem Chutney</i>	
TAO'S mixed grill	44
tenderloin beef, chicken and Kuruma shrimp <i>Rindsfilet, Poulet und Wildfangcrevette</i>	
US-Tenderloin beef *	55
<i>US-Rindsfilet</i>	
Veal-Escalope *	44
<i>Kalbsplätzli</i>	
Crispy spring chicken *	38
<i>Mistkratzerli in der Knusperhülle</i>	

* with a choice of the following sauces:

*chili-pepper, lemon-ginger,
peppersalsa, herb butter*

* mit einer Auswahl an folgenden Saucen:

*Chili-Pfeffer, Zitronen-Ingwer,
Peperoni, Kräuterbutter*

TAO'S SEAFOOD GRILL

Sashimi tuna steak	39
with sesame and lime <i>Sashimi-Thunfisch-Steak mit Sesam und Limette</i>	
Grilled Rock lobster tails	55
<i>Grillierte Rock Lobster</i>	
Marinated Kuruma shrimps	39
on a lemongrass spit with lime-pepper butter <i>Marinierte Wildfangcrevetten am Zitronengrasspiess mit Limonen-Pfeffer-Butter</i>	
Grilled turbot	52
with potato and sesame <i>Steinbutt vom Grill mit Kartoffel und Sesam</i>	
Marinated filet of salmon	38
with chili and fresh coriander <i>Mariniertes Lachsfilet mit Chili und frischem Koriander</i>	
Sole	52
with lime and ginger <i>Seezunge mit Limone und Ingwer</i>	

Black cod	49
roasted with miso, yuzu miso sauce <i>mit Miso gebraten, an Yuzu Miso Sauce</i>	

SIDE DISHES

Side dishes	7
grilled vegetables, wok vegetables, creamy spinach, fried rice, pommes allumettes, basil noodles, mashed wasabi potatoes, chili-coriander risotto	

Beilagen	7
<i>grilliertes Gemüse, Wok Gemüse, Rahmspinat, gebratener Reis, Pommes allumettes, Basilikum-Nudeln, Wasabi-Kartoffelpüree, Chili-Koriander-Risotto</i>	

DESSERTS

TAO'S Monolith 15	Pineapple carpaccio 17
variation of fruit mousse and fresh fruit	with pistachio ice cream
<i>Variation von Früchtemousse und</i>	<i>Ananascarpaccio</i>
<i>frischen Früchten</i>	<i>mit Pistazienglacé</i>
Chocolate mousse 18	Lime pie 18
dark and white with fresh fruits	with raspberry sherbet
<i>Schokoladenmousse</i>	<i>Limettentarte mit Himbeersorbet</i>
<i>dunkel und weiss mit frischen Früchten</i>	
Fresh mango 17	Apple crumble 15 min. preparation 18
with passion fruit and coconut ice cream	with vanilla ice cream
<i>Frische Mango</i>	<i>Apfelstreusel</i>
<i>mit Passionsfrucht und Kokosglacé</i>	<i>mit Vanilleglacé</i>
TAO'S fruit plate 18	Bento Box 20 min. preparation 20
with Kalamansi-sherbet	warm chocolate cake
<i>mit Kalamansi-Sorbet</i>	with marinated fruit
	<i>warmer Schokoladenkuchen</i>
	<i>mit marinierten Früchten</i>
Chocolate tarte 18	
with ginger ice cream and citrus fruit	
<i>Schokoladentarte</i>	
<i>mit Ingwerglacé und Zitrusfrüchten</i>	

ICE CREAMS & SHERBETS

Ice creams per scoop 4.50	Glacésorten pro Kugel 4.50
chocolate, vanilla, ginger,	<i>Schokolade, Vanille, Ingwer,</i>
pistachio, coffee	<i>Pistazie, Kaffee</i>
Sherbets per scoop 4.50	Sorbet pro Kugel 4.50
coconut, passion fruit,	<i>Kokos, Passionsfrucht,</i>
kalamansi, raspberry	<i>Kalamansi, Himbeer</i>

Chef de Cuisine Joachim Karsten

All prices in CHF including VAT
Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

PARTY AFTER DINNER

ICON

EVERY FRIDAY AND SATURDAY
ASK YOUR WAITER FOR FREE ENTRANCE

SMOKER'S LOUNGE



TAO'S BAR

ENJOY A FINE SELECTION OF CIGARS
IN OUR BAR