

8. Februar 2007, Neue Zürcher Zeitung

## Elegant in jeder Hinsicht

Das im vergangenen Sommer neu eröffnete Restaurant Tao's im Strohhof in der Zürcher Altstadt hat sich gut etabliert. Nach einer gewissen Anlaufzeit - das Restaurant im ersten Geschoss wurde erst geöffnet, nachdem die Lounge im Parterre gut lief - wollten wir wissen, ob die Küche einen ebenso guten Eindruck macht wie die Gestaltung der Räume, die uns in ihrer Zurückhaltung und der Konzentration auf einige sehr schöne asiatische Antiquitäten sehr gut gefiel. Die in diversen stimmungsvoll ausgeleuchteten Räumlichkeiten untergebrachte trendige Trias von Bar, Lounge und Restaurant wird von Philippe Haussener geführt, dessen Mutter die Gestaltung übernommen hatte. Seine Familie führt auch den Indochine Club an der Limmatstrasse, und die Ähnlichkeiten sind unübersehbar. Für die Küche haben die Hausseners den Spitzenkoch Robert Speth von der «Chesery» in Gstaad als Berater beigezogen.

Und tatsächlich ist das kulinarische Angebot überzeugend. Es ist klein gehalten, je vier kalte und warme Vorspeisen, zwei Suppen und fünf «Main Courses». Der Gruss aus der Küche, eine Mousse von geräucherter Forelle, war vielversprechend, aber er füllte, zusammen mit dem ausgezeichneten frisch gebackenen Brot in vielen Variationen, schon sehr den Magen. Beide Suppen, eine japanische «Suimono»-Gemüsebouillon mit Tofu (Fr. 17.-) wie auch eine mit Trüffelschaum zubereitete Risotto-Suppe mit Langustinen-Satay (Fr. 26.-), machten Spass. Als Auftakt eignete sich auch die «Rock shrimp tempura» auf gemischtem Blattsalaten mit gebratenen Shitake- Pilzen (Fr. 44.-) hervorragend. Und bei den Hauptgängen gefiel uns sowohl eine grosszügig bemessene Zander-Tranche, die auf der Haut gebraten und von mediterranen Gemüsen begleitet war (Fr. 54.-), wie auch ein im Ofen knusprig gebackenes Gruyère-Poulet (für zwei Personen Fr. 128.-), das am Tisch tranchiert und in zwei Gängen serviert wurde. Dazu wurden ein ganz leicht mit Trüffelöl aromatisierter luftiger Kartoffelstock und etwas Rahmwirsing serviert. Da gab es nichts auszusetzen! Das Essen ist so elegant wie die Räumlichkeiten, die Bedienung und das erlesene Weinangebot. Im luxuriösen Bereich liegen aber auch die Preise, was in der Zeit wirtschaftlichen Aufschwungs indessen kein Thema zu sein scheint. Das Lokal ist offensichtlich immer voll, und für wahrhaft repräsentative Orte scheinen die Spesenkonti der Banken an der benachbarten Bahnhofstrasse wieder satt dotiert zu sein.

Andreas Honegger

Restaurant, Lounge, Bar Tao's, Augustinergasse 3, 8001 Zürich, Tel. 044 448 11 22. Sonntag und Montag geschlossen. (Weitere Berichte über Restaurants finden sich im Online-Restaurantführer [www.nzz.ch/restaurants](http://www.nzz.ch/restaurants).)

Diesen Artikel finden Sie auf NZZ Online unter: <http://www.nzz.ch/2007/02/08/ku/articleEWGV8.html>

Copyright © Neue Zürcher Zeitung AG