



Joachim Karsten (2. v.l.) und seine Crew bieten den Gästen im «Tao's» leckere Gerichte – und eine Oase der Ruhe.

zogene Stühle, Lampen, die Geschichten von Fernweh und Reisen erzählen, kostbare Teppiche und geschnitzte Holzparavents: Hier rückt der Alltag in den Hintergrund, und es entsteht Platz für Karstens Küche.

ENTDECKUNGSREISE. Der junge Deutsche, der sich seine Sporen bei Robert Speth im «Chesery» in Gstaad abverdient hat, setzt in Zürich auf eine leichtfüssige Mischung aus mediterranen Gerichten und asiatischen Akzenten. Das Thunfischcarpaccio kommt frech und frisch mit Mango und grünem Curry auf den Tisch. Das Rindsfilet wird als

Sashimi aufgeschnitten und mit einem aromatischen Peperoniconfit sowie einem Klacks Osietra-Kaviar serviert. Die klassische Rüebli-suppe wird mit Papaya und einem Thunfischspiessli aufgewertet. Während der Teller mit Sisteron- und Pyrenäenlamm und einer kräftigen Rataouille eher klassisch (aber nicht minder gut) schmeckt, bleibt der Black Cod (Kabeljau) auf dem Mango-Kefen-Beet mit schwarzem Reis als Entdeckung im Gedächtnis.

Wer zum Mittagessen noch keine ganze Flasche Wein bestellen mag, kann sich ein Glas von der tollen Offenauswahl gönnen. Etwa einen köstlich vollmundigen Château Fronsac, den man jetzt zur warmen Jahreszeit übrigens auch draussen auf der wunderschönen Terrasse geniessen kann. ■

RESTAURANT TAO'S IN ZÜRICH

PAUSE VOM ALLTAG

Das Haus zum Strauhof hat in letzter Zeit ein paar Köche kommen und gehen sehen. Mit Joachim Karsten ist nun franko-asiatische Ruhe eingekehrt.

► MONIQUE RIJKS TEXT / FRANCA PEDRAZZETTI FOTOS

In letzter Zeit stand die Zürcher Bahnhofstrasse ihrer anliegenden Bankinstitute wegen in den negativen Schlagzeilen. Dabei gäbe es von dieser Adresse durchaus Positives zu berichten. Etwa über die vielen guten Restaurants, die sich in der Umgebung verstecken – so wie Philippe Hausseners «Tao's». Es ist seit 2006 im Haus zum Strauhof untergebracht, dessen Restaurant in den letzten Jahren einige Pächterwechsel erlebt hat. Jetzt ist, den Gast freut es, wieder Ruhe eingekehrt.

UNKOMPLIZIERT ODER EDEL. In den verschiedenen Räumen, allesamt mit einem unverkennbaren asiatischen Touch eingerichtet, werden die Gäste herzlich, aufmerksam und mit einer schönen Portion Gelassenheit umsorgt, während Joa-

chim Karsten und seine jungen Köche für viel Qualität auf dem Teller sorgen.

Der Besucher hat die Wahl: Er kann entweder im unkomplizierten «Tao's» oder im edlen «Le Gourmet» Platz nehmen. Es lohnt sich, sich die zweite, etwas teurere Option zu gönnen. Ein grosszügiger Raum mit auffallender Holzdecke, bequeme, mit Seidenstoff über-

RESTAURANT TAO'S

- **Was man unbedingt gegessen haben sollte:** Vor dem Dessert lohnt es sich, ein Stück vom Brie de Meaux zu degustieren – pour faire durer le plaisir!
- **Zeit bis zum ersten Bissen:** 20 Minuten.
- **Diskretionsfaktor:** Der ideale Ort, um die erste Million auf der Bank zu feiern, einen Liebhaber zu treffen oder den neuen Chef einzuladen.
- **Restaurant Tao's, Augustinergasse 3, 8001 Zürich, Telefon 044 448 11 22, www.taos-lounge.ch, Montag bis Samstag von 12 bis 1 Uhr.**