



So sah die Möblierung der Terrasse vor dem Facelifting aus.

KIOSK

ASIATISCHE BRISE

*Auch kulinarisch hat sich
das Restaurant am
Hafen Riesbach gewandelt.*

VON ESTHER KERN (TEXT)
UND RETO OESCHGER (BILD)

SEERESTAURANT Parkett im Innern, Holzmöbel auf der Terrasse: Die Veränderungen, die Pächter Michel Péclard im Restaurant Kiosk vorgenommen hat, weil ihm das ursprüngliche Design zu kühl war, sorgen für Aufsehen. Die Architekten des preisgekrönten Glaspavillons am See verlangen von der Stadt, der Besitzerin, eine Stellungnahme zum Facelifting.

Auch kulinarisch hat Péclard das Lokal neu positioniert. Statt Pizza gibts asiatische Currys und Gerichte aus dem Tandoori-Ofen. Dieser war leider bei unserem Besuch noch nicht in Betrieb. Wir assen Currys – die es netterweise auch als Probier-Trio (19.50 Fr.) gibt: Masaman mit Rind, Grün mit Poulet, Rot mit Tofu – alle schmeckten gut. Warum asiatisch statt italienisch? «Leichte Küche ist zunehmend gefragt», sagt Florian Weber, Stellvertreter von Péclard. Zudem gebe es in der Nähe ein anderes Pizzeria-Restaurant. Weber: «Wir wollen etwas bieten, was es am See noch nicht gibt.»

Wir besuchten das Lokal an einem regnerischen Tag – richtig gemütlich wars trotz neuem Parkett nicht. Aber: Die warmen Tage stehen ja an. «Diesen Freitag starten wir mit der grossen Karte, inklusive Tandoori», so Weber. Und wie geht es weiter betreffend Architektur-Diskussion? Offenbar ist man im Gespräch, und im Mai findet eine Besichtigung von Pächter, Stadt und Architekten statt.

**SEEFELDQUAI 51
8008 ZÜRICH**

TEL. 043 818 60 50 WWW.RESTAURANT-KIOSK.CH

Täglich 9–17 Uhr

Bei schönem Wetter auch länger

Hauptgerichte 19.50 Fr. (Currys), 28.50 Fr. (Tandoori-Poulet)

ZÜRITIPP

Essen / Trinken

26.4. – 2.5.2012