

Thessoni

— classic Zürich —



Essenz von der Bergwiese



Waldtaube, wilder Spargel und Bucheckern

Schweizer Urgeschmack!

Ein Hotel, drei Restaurants: Mit dem Paleo-Menü im feinWERK hat das Hotel Thessoni classic seine kulinarische Triologie komplettiert. »Eine Freude von A bis Z«, schreibt der Tages-Anzeiger

Zürich-Regensdorf, 29. September 2014 – Nach Berlin hat auch Zürich sein erstes Paleo-Restaurant: Im **feinWERK** des Hotels Thessoni classic hat Chefkoch David Krüger ein entsprechendes Menü aufgelegt. Paleo bezieht sich auf die Ernährungsgewohnheiten unserer Vorfahren und verzichtet auf Getreide, Milch und raffinierte Produkte. Es werden ausschliesslich Fisch aus Wildfang, Fleisch von Tieren aus der Weidehaltung (oder Wild), biologisch angebautes Gemüse der Saison sowie Nüsse, Samen und Kräuter verarbeitet. Kleine Kostprobe gefällig? Et voilà: Essenz von der Bergwiese, Hasenfilet und Artischocken. Oder Waldtaube mit Tannenspitzen gespickt, wilder Spargel und Bucheckern.

»Paleo ist die wohl reinste Küche überhaupt und eignet sich damit auch für Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten«, erklärt David Krüger. Und die Zürcher Presse zeigt sich prompt begeistert. »Eine Freude von A bis Z«, urteilte der Gourmetkritiker des Tages-Anzeigers. Die Karte wechselt je nach Saison.

Das feinWERK ist damit das dritte Restaurant im Thessoni classic. Bereits im vergangenen Jahr hatten nach der kompletten Renovierung des Erdgeschosses des Hotels das **tonWERK** und die **speiseKAMMER** eröffnet. Das tonWERK richtet sich an Steak- und Hummerfans, hier steht auch ein gläserner Weinschrank, in dem die besten Jahrgänge lagern. Die speiseKAMMER hat den Charakter einer Wohnküche, Gäste sitzen an langen Tafeln und plaudern, während die Köche vor ihren Augen die Gerichte frisch zubereiten. Für das Fleisch gibt es einen speziellen Reifeschrank – und für die anschliessende Zubereitung einen 800-Grad-Ofen. Krusten werden dadurch besonders kross, während das Fleisch innen weich wie Marzipan bleibt.

»Mit dem vielfältigen Restaurantkonzept möchten wir auf die veränderten Bedürfnisse der Menschen eingehen. Einerseits schnell etwas speisen zu wollen, andererseits aber gesetzt zu dinieren und dabei Stunden am Tisch zu verbringen«, sagt Roger Gloor, Inhaber des Thessoni classic. »Für alle Gerichte garantieren wir Produkte und Zutaten von höchster Qualität.« **Reservierung unter: 044 870 88 88**