



TOMAS NIEDERBERGHAUS
HOTEL MEDIA CONSULTING



Ausgezeichnet!

Gault Millau kürt Paleo-Restaurant feinWERK
im Zürcher Hotel Thessoni mit 14 Punkten

Zürich/Hamburg, 3. März 2015 – Vor nicht einmal einem Jahr hat es eröffnet und schon erhielt es seine erste Auszeichnung: Das feinWERK im Zürcher Hotel Thessoni classic wurde vom Gault Millau mit 14 Punkten geehrt. Die Tester des renommierten Restaurantführers verstehen darunter eine «sehr gute Küche, die mehr als das Alltägliche bietet». Gekocht wird im feinWERK nach den Ernährungsgewohnheiten unserer Vorfahren: die Paleo-Küche verzichtet auf Getreide, Milch und raffinierten Zucker und verarbeitet ausschliesslich die reinsten Produkte der Natur – Fisch aus Wildfang, Fleisch von Tieren aus der Weidehaltung (oder Wild), Biogemüse der Saison sowie Nüsse, Samen und Kräuter. Zum aktuellen Menü gehören beispielsweise «Waldpilztee mit Hasenfilet, Hagebutte und Blattgold» und «Weinbergschnecken mit Anisblüten und Petersilienpüree» (unser Bild).

«Wir freuen uns sehr über die Auszeichnung und fühlen uns in unserem Konzept bestätigt», sagt Roger Gloor, Inhaber des Thessoni classic. Das feinWERK ist das erste Paleo-Restaurant der Schweiz und eines von insgesamt drei Restaurants des Hotels. Im tonWERK stehen Steaks und Hummer auf der Karte, und die Köche der speiseKAMMER bereiten leichte Gerichte vor den Augen der Gäste zu. Allen gemein liegt die Idee einer frischen und reinen Küche zugrunde. Weitere Informationen unter www.thessoniclassic.com