

PALEO-KÜCHE KEIN NEUMODISCHER KRAM...

Vielmehr bezieht sich die Paleo-Philosophie auf Ernährungsgewohnheiten unserer Vorfahren, indem sie auf Getreide, Milch und raffinierte Produkte wie Zucker verzichtet.

Als schweizweit erstes Restaurant serviert das sogenannte feinWERK im Hotel Thessoni classic in Regensdorf/ZH Paleo-Gerichte.



Lobby-
Wohnzimmer

Fotos:
Thessoni Classic

Text Jean-Pierre E. Reinle

Chefkoch David Krüger und sein Team verarbeiten hierzu ausschliesslich Fisch aus Wildfang, Fleisch von Tieren aus Weidehaltung oder vom Wild, biologisch angebautes Gemüse der Saison sowie Nüsse, Samen und Kräuter. Die Paleo-Methode bringt die wohl reinsten Speisen überhaupt hervor, weshalb sich diese auch für Menschen mit Lebensmittel-Intoleranzen eignet. Das hört sich dann bei den Vorspeisen etwa so an: «Seeforelle mit Wacholder gebeizt, Flusskrebse in Honig mariniert und gebraten, Farnherzen und Randen». Oder: «Wachtelei und Gemüse mit Lavendel und

Eichenholz geräuchert». Zur Hauptspeise wird beispielsweise «Damwild von der Rigi mit Wurzeln, Nüssen und Pilzen» serviert. Und als Dessert «Schokoladentorte mit Waldbeeren und Kräuterjus». Kein Wunder, wurde der «Chef de cuisine» für sein Gastronomiekonzept bereits mit 15 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet.

Verblüffende Design-Extravaganz im neuen Thessoni classic

Eine kontrastreichere Einrichtungsvielfalt als im 2013 und 2014 rundum erneuerten Hotel mit vormaligem Namen «Trendhotel» ist zumindest in der Stadt Zürich kaum zu finden. Dessen Design greift die Themen Schweizesein und

Handwerk keineswegs nur mit dem mittlerweile bekannten «Industrie-Chic» auf. Vielmehr wird angenehm überrascht sein, wer die drei unterschiedlich gestalteten Top-Restaurants, die zwei Kaminzimmer, die coolen Seminar- und weitere Räume des grosszügig angelegten Hotel-Komplexes betritt. Wo früher Auslegware und 80er-Jahre-Möbel zu sehen waren, bedecken heute feinste Eichendielen, Feinsteinplatten und Schiefer die Böden. Angesagte Sofas und Fauteuils aus Büffelleleder korrespondieren mit eigens für das Haus entworfenen Tischen aus dem Holz alter Weinfässer. In den Kaminen flackert selbstredend behagliches Feuer. Und wer sich allein oder mit einer

kleinen Gruppe zurückziehen wünscht, findet in der anheimelnden feuerLOUNGE gemütliche Nischen. Eine erlesene Bibliothek mit mehr als 1 000 Büchern bietet die Option, in diesen zu schmökern und zu stöbern. Zudem schmücken Unikate das Ambiente: Etwa ein über 100 Jahre alter Sekretär aus Rosenholz, eine aus recycelbarem Material hergestellte Wanduhr oder eine Sammlung alter Kupferpfannen.

Drei Restaurants für jeden Geschmack

In der speiseKAMMER mit offener Showküche steht donnerstags bis samstags ein Fischbuffet

Taube auf
wildem Spargel



Damwild von der Rigi
mit Wurzeln,
Nüssen und Pilzen



Seeforelle mit Wachholder gebeizt,
Flusskrebse mit Honig gebraten, Farnherzen und Randen

mit herzhaften Beilagen aus lokalen und saisonalen Produkten bereit.

Liebhaber von Hummer und Fleisch-Steaks begeben sich ins tonWERK, wo diese in einem speziellen 800-Grad-Ofen besonders kross gebraten werden, während das Fleisch innen butterzart und rosa bleibt. Das Restaurant feinWERK wiederum, bildet mit seinen kleinen Nischen einen ruhigen Ort für Paare. Die kredenzt Gerichte sind hier einen Tick raffinierter, weil der eingangs erwähnte Chefkoch mit seinem Team das Motto pflegt: «Die Natur ist weise, man braucht bloss auf sie zu hören». Nicht zu vergessen die «Buena Vista Bar», welche ebenso kleine, aber filigrane Speisen

serviert und zum ersten Montag jeden Monat etwa genüsslich von den Gästen von «cigars-unlimited.ch» frequentiert wird.

Mithin richtet sich das Thessoni classic an Erholungssuchende, die dem Stadtleben entfliehen wollen, sowie treue Stamm- und Seminargäste. Die Empfehlung von SwissCuisine ist dem multifunktionalen und sympathischen Hotel- und Restaurationsbetrieb abseits urbaner Hektik sicher!

Thessoni classic

Eichwatt 19
8105 Zürich-Regensdorf
044 870 88 88
www.thessoniclassic.com