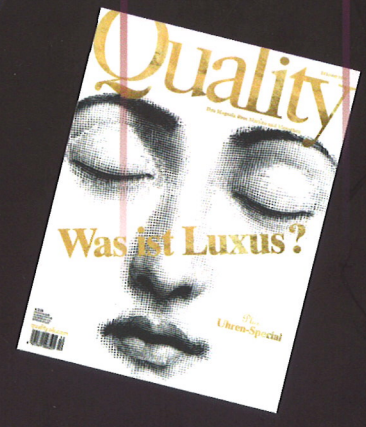


# Quality

Quality  
LEUTE, LOOKS  
UND LEBENSART



SONDERAUSGABE  
304 SEITEN



€ 6,80  
DEUTSCHLAND  
SCHWEIZ SFR 12,80  
ÖSTERREICH € 7,50  
BENELUX € 7,50  
quality-magazine.ch



# Reiz in der Schweiz<sup>+</sup>

Die Schweiz ist der Inbegriff für Perfektion und höchste Servicequalität. Quality hat drei ungewöhnliche Hotels besucht, die durch Kreativität und Innovation überzeugen. von Susanne Filter



# Thessoni Classic

**R**egensdorf liegt nahezu in Blickweite von Zürich. Für die Züricher auch als Ort des großen Stadtgefängnisses bekannt, laden hier deutlich bequemere Betten zum geruhsamen Schlaf und das nicht hinter Gittern. Das ehemalige Best Western Hotel wurde von seinem Besitzer, Roger Gloor, vor einem Jahr komplett umgekrempelt. Ein Hotelier, der sich seinen großen Traum erfüllt hat und sich nicht zufrieden gibt mit dem gut funktionierenden Mittelmaß. „Jetzt oder nie“ war seine Devise und er investierte nahezu sein gesamtes Vermögen in die Vision eines perfekten Hotels. Und das Ergebnis beeindruckt! Mit viel Fantasie und einem untrüglichen Gespür für das perfekte Material kreierte er das Thessoni Classic, das nicht nur Charme und Wärme ausstrahlt, sondern die Bedürf-

nisse der Gäste zu erahnen scheint. Kunst und Design befinden sich im Thessoni in perfekter Symbiose. Doch nicht nur die hervorragende Optik und Funktionalität von Lobby und Zimmern verwöhnen die Gäste, vor allem kulinarisch ist das Haus ein echtes Erlebnis. Im Restaurant „feinWERK“ zaubert Küchenchef David Krüger



Damwild von Rigi mit Wurzeln, Nüssen und Pilzen  
unten: Taube auf wildem Spargel

Genüsse rund um den Paleo-Trend. Die Gourmet-Strömung, die oft auch „Steinzeit-Diät“ genannt wird, orientiert sich an eben dieser. Wie vor Millionen von Jahren genießen die Gäste hier ausschließlich



Speisen, die schon zu dieser Zeit verfügbar waren. So entfällt Getreide komplett und natürlich auch Zucker. „Flusskrebse mit Honig gebraten“, „Farnherzen und Rinden-Essenz von der Bergwiese“ oder „Waldtaube mit Tannenspitzen gespickt“ verdeutlichen aber, dass auch die Innovationen aus der Welt des guten Geschmacks im feinWERK Einzug gehalten haben. Mittlerweile pilgern neben vielen weitgereisten Gästen selbst Züricher Gourmetfans nach Regensdorf, um die einzige Paleo-Küche der Schweiz kennen zu lernen. David Krüger schwingt übrigens nicht nur den Kochlöffel: Für



seine Gäste ertaucht der Sternekoch die Flusskrebse von Zeit zu Zeit sogar gleich selbst! Das Sammeln von Kräutern, Hölzern oder Pilzen ist dabei schon selbstverständlich. Die Weinkarte beschränkt sich nicht auf Met, sondern ist gut abgestimmt. So lässt sich ein langer Abend in stilvoller Atmosphäre genießen. Da die Preise für Züricher Verhältnisse extrem moderat sind, ist eine Übernachtung oft schöner als eine Taxifahrt.



Wachtelei und Gemüse mit Lavendel und Eichenholz geräuchert



Essenz von der Bergwiese, Hasenfilet und Artischocken