



Hotel Thessoni classic
Restaurant Feinwerk
 Eichwatt 19
 8105 Regensdorf
 Tel. 044 870 88 88
 Sonntag und Montag
 geschlossen
 www.thessoni.com



Raffiniertes Angebot
 Küchenchef David Krüger
 verarbeitet, was Jahreszeit
 und Region ihm bietet.

Blattgold, Eichelbrot & Sauerklee

RESTAURANT FEINWERK, HOTEL THESSONI, REGENSDORF ZH Hier wären die Steinzeitmenschen ausgesprochen gern eingekehrt: Küchenchef **DAVID KRÜGER** komponiert seine Paleo-Menüs für moderne Jäger und Sammler. Getreu dem Motto: «Die Natur ist weise.»

NEU
 GETESTET

Bei der Paleo-Küche wird der Feinschmeckerstutzig: Getreide, Milchprodukte und Zucker haben gemäss der Philosophie des Paleo, abgeleitet von der Epoche des Paläolithikums (Altsteinzeit), keinen Platz. Doch für David Krüger, Chefkoch des Hotels Thessoni classic, ist diese Einschränkung kein Hindernis. Im Gegenteil. Im «Feinwerk» frönt der Gourmetkoch seiner Leidenschaft, einer raffinierten Küche zeitgemässer Jäger und Sammler.

Das Menü überzeugt mit höchst aromatischen, angenehm leichten und hübsch präsentierten Gerichten. Wir starteten mit einem extrem zarten Damwild-Tatar auf einem Cou-

lis von giftfreien Eiben und Sauerklee. Dazu wird würziges Eichelbrot serviert. Eine Vielzahl natürlicher Aromen genossen wir auch beim Waldpilztee, der mit lecker gebratenem Hackfleisch und einem Stück Leber vom Hasen daherkam. In der kräftigen Suppe schwammen ausser Pilzen auch Blattgoldfolien, was zuerst etwas irritierte. Doch die Bedienung wies auf das Edelmetall hin, das bereits unsere «Urahnen» in der Steinzeit als Schmuck verwendet hatten.

Weiter ging der kulinarische Reigen mit einem Rötel aus dem Zugersee. Die perfekt gegarte Fischdelikatesse lag auf einem Bett von Meerrettich und Wacholder. Den grössten Teil seiner Zutaten sammelt Krüger nahe seines

Wohnorts im Kanton Zug. Passend das saftige Rebhuhnbein mit Wildäpfeln, Wurzeln und Nüssen. Der zugeführte Honig war zurückhaltend portioniert, sodass die Komposition mit einer besonderen Süss-Sauer-Aromatik den Gaumen erfreute.

Applaus auch fürs Dessert. Den warmen Kastanienkuchen begleiteten zwei Quitten und ihr Püree, das mit Safran und der Heilpflanze Schwarzdorn angereichert war. Beim Wein verletzt das «Feinwerk» seine Paleo-Prinzipien, um die Gäste nicht um den Genuss zu bringen. Den vergorenen Traubensaft kannten die Steinzeitmenschen noch nicht. Die Weinkarte ist daher unbelastet international ausgerichtet. Und der Service sehr professionell. ●

20/20 Idealnote, bis heute in der Schweiz nie vergeben 🍷 Note für eine wegweisende, überragende Küchenleistung 🍷 Note für ausserordentliche Kochkunst und Kreativität 🍷 Note für beste Qualität und hohe Konstanz 🍷 Hoher Grad an Kochkunst und Qualität 🍷 Sehr gute Küche, die mehr als das Alltägliche bietet 12/20 Herkömmliche, gute Küche ohne besondere Ambitionen

TIPP

Pinot noir zu Geflügel und Kalb

Das Weinhaus Cottinelli hat neu eine gestylte Weinlinie lanciert. Sie besteht aus den fünf Reserve-Weinen aus Malans, Maienfeld, Trimmis und Chur. Der Halde Chur 2012 (13 %) ist ein reiner Pinot noir (die Hauptsorte der Region). Er leuchtet

in schönem Granatrot und erfreut im Nu die Nase mit seinem fruchtigen Bouquet. Im Gaumen sehr elegant mit typischen Walderdbeeraromen und etwas Schokolade. Unbedingt aus den leicht grösseren Pinot-noir-Gläsern geniessen. Der Rote passt

perfekt zu Geflügel, Kalb oder einer Terrine. Für die Produktion wurden die Trauben in 500-Liter-Fässern vergoren. Gegründet wurde das Weinhaus Cottinelli bereits 1868. Damals war es aber noch ein kleines italienisches Kolonialwarengeschäft in Chur.



www.cottinelli.ch
 Bis 2017 geniessen.
 Trinktemperatur:
 15 bis 17 Grad
 CHF 46.-