

Thessoni

— classic Zürich —



Einfach ausgezeichnet!

Geniessen und Erleben – das Konzept von Thessoni classic in Zürich-Regensdorf überzeugt die Jury von Best of Swiss Gastro

Hamburg/Zürich, 1. Juli 2014 Die Fachjury von Best of Swiss Gastro hat das Hotel Thessoni classic in der Rubrik »Activity« ausgezeichnet. Das Hotel in Zürich-Regensdorf gehört damit zu den renommierten Häusern der Schweiz, die ihren Gästen nicht nur eine hervorragende Verpflegung, sondern auch ein besonderes Erlebnis bieten.

Das Thessoni classic hatte erst im vergangenen Jahr sein Erdgeschoss komplett neu gestaltet. Sein Design greift die Themen schweizSEIN und Handwerk auf. Kreativ gestaltete Seminar- und Eventräume ermöglichen Gästen, die Dinge auch mal anders zu betrachten. In der erlesenen Bibliothek des Hotels wird regelmäßig das Buch des Monats vorgestellt, auch Lesungen finden dort statt. Drei Restaurants gehören zum Hotel, darunter das feinWERK, in dem erstmals in Zürich Gerichte gemäß der Paleo-Philosophie angeboten werden – Regionalität, Ursprünglichkeit und Transparenz gehören zu den Direktiven dieser Küche, die auf Getreide, Milch und raffinierte Produkte wie Zucker verzichtet. »Wir sind sehr stolz auf die Auszeichnung«, sagt Roger Gloor, Inhaber des Hotels Thessoni classic. »Besonders freuen wir uns darüber, Gästen mit unserem innovativen Konzept besondere Momente bescheren zu dürfen«.

Insgesamt zählt die Jury von Best of Swiss Gastro 26 Mitglieder, darunter bekannte Schweizer Journalisten und Berater. An dem Award können sich nun auch Gäste beteiligen und für das Hotel unter www.gastroawards.ch voten. Die Ergebnisse werden bei einer großen Gala im November 2014 bekanntgegeben.