



Sprüngli

## DAS LEGENDÄRE SPRÜNGLI CAFÉ & RESTAURANT ERSTRAHLT IN NEUEM GLANZ UND IST SICH DABEI SELBST TREU GEBLIEBEN

Zürich, 21. November 2024 – Nach acht Monaten Renovation des traditionsreichen Café & Restaurants im 1. Stock des ikonischen Sprüngli-Hauses am Paradeplatz erstrahlt der Gastraum in neuem Glanz, und Besucher dürfen sich über ein überraschendes und kreatives kulinarisches Angebot sowie beliebte Sprüngli-Klassiker freuen.



«Mit dem neu gestalteten Café & Restaurant wollen wir unseren Gästen einen eleganten und einladenden Ort bieten, der die Tradition des Sprüngli-Hauses weiterträgt und gleichzeitig Raum für neue Erlebnisse schafft», sagt CEO Tomas Prenosil. «Die Verbindung von Tradition und Innovation ist seit jeher Bestandteil unserer Unternehmenswerte.»

### Präzision und Liebe zum Detail sind Grundlage des Designs

Inspiration für das neue Designkonzept waren laut Architekt Nikolas Trivasaros (Divercity Architects) die lange Tradition sowie der immerwährende Innovationsgedanke der Confiserie. Er habe zudem das Sprüngli-Haus als Kulturgut Zürichs verstanden und die Stadt daher in das Design des Café & Restaurants integriert. Vor allem aber seien es die Präzision und die Liebe zum Detail der Confiserie Sprüngli gewesen, die die Raumgestaltung beeinflusst haben: «Die Handwerkskunst wurde in Architektur übersetzt».

Ausgewählte Materialien wie italienischer Palissandro-Marmor, Fischgrätparkett aus FSC-zertifizierter Eiche und raffinierte Verspiegelungen ergänzen dabei harmonisch die bestehenden Designelemente. Die neue Bar aus elegantem Marmor bildet als Zentrum des Gastrausms zusätzliche Gelegenheit für Begegnungen und lädt zum Verweilen ein. Die Aufteilung des Raumes ermöglicht es, die Annehmlichkeiten eines belebten Restaurants und gleichzeitig Privatsphäre zu geniessen. Auch die neuen Verspiegelungen sorgen für ein Wechselspiel



*Sprüngli*

zwischen Ruhe und Trubel, zwischen Innen und Aussen: ein spielerisches Element, das das rege Treiben der Stadt Zürich ins Innere holt.



#### Ein neues kulinarisches Angebot und erweiterte Öffnungszeiten

Das Angebot des neuen Café & Restaurants vereint altbekannte und beliebte Sprüngli-Klassiker mit kreativen und überraschenden Gerichten, die saisonal aktualisiert werden. Hausgemacht und authentisch, ganz im Stile qualitativ hochwertiger Handwerkskunst, für die Sprüngli bekannt und beliebt ist. Zudem können sich Gäste auf eine Auswahl erlesener Weine und den einzigartigen Service der Sprüngli-Mitarbeitenden freuen. Unterstützt wird das erweiterte Angebot durch eine neue, moderne und energieeffiziente Küche und damit auch optimierte Serviceabläufe.

Um dem neuen «All Day»-Konzept Rechnung zu tragen, wird das Café & Restaurant unter der Woche neu bereits um 7.30 Uhr für Gäste geöffnet sein. Am Wochenende ist weiterhin der beliebte Sonntagsbrunch als Klassiker der Confiserie Sprüngli im Angebot. Zur Mittagszeit bietet eine neue und erweiterte Lunch-Karte kreative Highlights wie Short Ribs vom Rind mit Portweinsauce oder Blumenkohl-Tempura an Tamarinden-Mango-Sauce. Daneben stehen auch beliebte Klassiker wie die Blätterteig-Pastetli oder das Sprüngli-Clubsandwich zur Auswahl. Nicht fehlen dürfen dabei feine Produkte aus der Sprüngli-Manufaktur – köstliche Pâtisserie und Torten, ikonische Luxemburgerli und zartschmelzende Truffes du Jour. Ein besonderes Highlight zum Apéro: luftig-leichte Luxemburgerli, jedoch herzlich interpretiert. Für die Zukunft ist angedacht, das Café & Restaurant auch abends für ausgewählte Anlässe zu öffnen – sowohl für eigene als auch externe Events.

#### Liebgewonnenes, das bleibt

Die Mitarbeitenden des Café & Restaurants – die Seele der Confiserie Sprüngli – freuen sich bereits darauf, neue Gäste und altbekannte Gesichter wieder vor Ort begrüßen zu dürfen. Liebgewonnene Traditionen und einladende Gastfreundschaft werden bei Sprüngli weitergelebt und durch den neu gestalteten Gasträum im Sprüngli-Haus wird Platz für neue Erfahrungen geschaffen.



*Sprüngli*

Weitere Informationen über das Sprüngli-Haus finden Sie hier: [Café & Restaurant](#)

---

**Für weitere Informationen und Bildanfragen:**

Confiserie Sprüngli AG  
PR & Kommunikation  
Tirza Ledermann  
[media@spruengli.ch](mailto:media@spruengli.ch)

Bahnhofstrasse 21  
8001 Zürich  
044 224 47 33  
[www.spruengli.ch](http://www.spruengli.ch)

---

**Über das Schweizer Familienunternehmen Sprüngli**

Die Confiserie Sprüngli ist eine der renommiertesten Confisereien Europas und gehört zu den Schweizer Pionieren der Haute Chocolaterie. Das im Jahre 1836 gegründete, traditionsreiche Schweizer Familienunternehmen Sprüngli wird in sechster Generation von Milan und Tomas Prenosil geführt.

Neben zartschmelzenden Pralinen und Truffes erfreuen sich auch die legendären Sprüngli-Luxemburgerli grosser Beliebtheit. Als Pionier der Grand Cru-Schokoladen in der Schweiz entdeckt Sprüngli die edelsten Kakaobohnen aus den weltbesten Provenienzen. Die in gewerblicher Tradition mit viel Handarbeit in der eigenen Manufaktur in Dietikon hergestellten Produkte werden in 28 eigenen Geschäften in der Schweiz verkauft. Diese befinden sich in und um Zürich, in Baden, Aarau, Basel, Bern, St. Gallen, Winterthur, Luzern, Zug und Genf. Insgesamt ergänzen vier Gastronomiebetriebe, von der Café-Bar bis zum legendären Café & Restaurant am Paradeplatz, das Angebot. Ausserhalb der Schweiz ist die Confiserie Sprüngli mit einem Verkaufsgeschäft am Flughafen München vertreten.

Folgen Sie uns auf Instagram: @confiseriespruengli

**Über Divercity Architects**

Divercity Architects ist ein preisgekröntes Architektur- und Innenarchitekturbüro mit Standorten in London (RIBA Chartered Practice) und Athen. Seine Arbeit zeigt, dass Divercity anspruchsvolle Aufträge an verschiedenen Orten und in unterschiedlichen Kontexten erfüllen kann. Divercity betrachtet jedes Projekt als einzigartig und liefert innovative, kooperative und umweltbewusste Designs.

Divercity Architects ist eine feste Grösse in der internationalen Architektur- und Designszene und hat zahlreiche renommierte Preise und Auszeichnungen erhalten – darunter den European Hotel Design Award für das Hoteldesign des Jahres und eine Nominierung für den European Union Prize for Contemporary Architecture – Mies van der Rohe Award. Viele seiner Arbeiten wurden international ausgestellt. 2014 präsentierte das Architekturbüro einige Arbeiten in der monografischen Ausstellung «This Show Is About Divercity», organisiert vom Hellenic Institute of Architecture, im Benaki-Museum in Athen.

Derzeit arbeitet Divercity Architects an Projekten in Griechenland, Europa und den Vereinigten Staaten und entwickelt einen einzigartigen Ansatz, der lokale Besonderheiten mit einer internationalen Architektursprache verbindet und den Schwerpunkt auf Handwerkskunst und Nachhaltigkeit legt.