



Sprüngli

WIEDERERÖFFNUNG DER SPRÜNGLI-FILIALE AM BAHNHOF ZUG

DAS VERKAUFGESCHÄFT AM BAHNHOF ZUG ERSTRAHLT NACH UMFANGREICHEN RENOVIERUNGSARBEITEN IN NEUEM GLANZ UND SETZT AUF EIN ERWEITERTES SORTIMENT RUND UM BRUCHSCHOKOLADEN UND LUNCH-TO-GO.

Zürich, 25. September 2025 – Die traditionsreiche Confiserie Sprüngli feiert heute die Wiedereröffnung ihrer Filiale am Bahnhof Zug nach zweimonatigen Renovierungsarbeiten. Mit einem modernen und ansprechenden Design sowie einer vergrösserten Produktpalette bietet das Geschäft seinen Kundinnen und Kunden auf einer Verkaufsfläche von 50 m² ein einzigartiges Genusserlebnis. Zu den Highlights zählen eine eigene Chocothèque mit frischen Bruchschokoladen, ein erweitertes Angebot an Torten und Pâtisserie sowie ein vielfältiges Sortiment an Lunch-to-go-Delikatessen.



Die Filiale im Bahnhof Zug erstrahlt in einem neuen harmonischen Design, das Tradition und Moderne miteinander verbindet. Ein besonderes Highlight ist die neue Chocothèque, an der Kundinnen und Kunden aus einer Vielfalt an Bruchschokoladen ihre persönlichen Favoriten zusammenstellen können. Das Sortiment reicht von feinsten Schweizer Milkschokoladen über cremig-weiße Schokoladen bis hin zu edlen Grand Cru-Schokoladen aus den besten Kakao-Anbaugebieten der Welt. Saisonale Kreationen wie aktuell die Bruchschokolade Noir Schwarzwälder runden das Angebot ab.

Ergänzt wird das erlesene Sortiment durch die raffinierten Pralines und Truffes der Confiserie Sprüngli, sowie die berühmten Luxemburgerli. Das Angebot an Lunch-to-go-Spezialitäten wurde



Springli

ebenfalls erweitert: Neben frischen Sandwiches, Wraps und Bowls erwarten die Kundschaft auch knackige Salate und hochwertige Snacks für Zwischendurch. Ein besonderer Blickfang ist die vergrösserte Vitrine mit exquisiten Torten und feiner Pâtisserie, die zu jeder Tageszeit zum Geniessen einlädt.

Das neue Innendesign und die zusätzlichen Vitrinen tragen dazu bei, das Einkaufserlebnis zu optimieren und den Kundinnen und Kunden noch mehr Genussmomente zu bieten.



«Es ist eine besondere Freude, die Wiedereröffnung unseres neugestalteten Geschäfts im Bahnhof Zug zu feiern. Endlich können wir unsere geschätzten Kundinnen und Kunden wieder vor Ort begrüßen und ihnen mit unseren handgefertigten Köstlichkeiten wie unseren beliebten Luxemburgerli und Schokolade höchster Qualität und Frische einzigartige Genussmomente bieten», sagt Tomas Prenosil, CEO der Confiserie Sprüngli.

Lage und Öffnungszeiten

Confiserie Sprüngli AG
Bahnhof Zug
Stadtniveau, Ausgang Metalli
6300 Zug

Mo–Fr: 06.45 – 20.00 Uhr
Sa–So : 08.00–19.00 Uhr



Sprüngli

Für weitere Informationen und Bildanfragen:

Confiserie Sprüngli AG
PR & Kommunikation
Tirza Ledermann
media@spruengli.ch

Bahnhofstrasse 21
8001 Zürich
044 224 47 33
www.spruengli.ch

Über das Schweizer Familienunternehmen

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 29 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