

DAS LEGENDÄRE CAFÉ&RESTAURANT IM 1. STOCK DES SPRÜNGLI-HAUSES AM PARADEPLATZ WIRD UMFASSEND RENOVIERT UND STARTET IM HERBST 2024 MIT ERWEITERTEM GASTRONOMIE-ANGEBOT IN EINE NEUE ÄRA

WÄHREND DES UMBAUS VON MITTE APRIL BIS HERBST 2024 BLEIBT DAS CAFÉ&RESTAURANT IM 1. STOCK GESCHLOSSEN – VERKAUFGESCHÄFT, CAFÉ-BAR UND BOULEVARD-CAFÉ BLEIBEN GEÖFFNET

Zürich, 4. April 2024 – Das traditionsreiche Café&Restaurant im 1. Stock des ikonischen Hauses der Confiserie Sprüngli am Paradeplatz wird in den kommenden Monaten einer umfassenden Renovation unterzogen. Neben der Auffrischung des Gastraums – seit mehr als 100 Jahren beliebter Treffpunkt von Einheimischen und Touristen, darunter königliche Hoheiten und berühmte Literaten – wird auch die Küche und die technische Infrastruktur komplett erneuert und auf den neusten Stand gebracht. Im Herbst 2024 wird das beliebte Café&Restaurant seine Gäste in neuem Glanz und mit einem erweiterten Gastronomie-Angebot wieder begrüßen. Das sich in Familienbesitz befindende Sprüngli-Haus wird damit auch in Zukunft ein bedeutender Anziehungspunkt im Herzen Zürichs bleiben und die Bahnhofstrasse bereichern. Das Verkaufsgeschäft, die Café-Bar und das Boulevard-Café im Sprüngli-Haus bleiben während der gesamten Umbauphase geöffnet.



Als in sechster Generation geführtes Familienunternehmen verbindet Sprüngli seit fast 190 Jahren Pioniergeist und Innovation mit Professionalität und Tradition und entwickelt sich dabei stetig weiter. Der Anspruch ist es, der Kundschaft und den Gästen immer höchste Qualität und einen exzellenten Service zu bieten. In diesem Sinne wird das traditionsreiche Café&Restaurant im Sprüngli-Haus am Paradeplatz in den kommenden Monaten einer umfassenden Renovation unterzogen und die Infrastruktur komplett erneuert. Zusätzlich zu den Räumlichkeiten wird auch die Speisekarte einen neuen Anstrich erhalten – mit besonderem Schwerpunkt auf einem kulinarisch vielfältigen Lunch-Angebot. Neben neuen raffinierten Kreationen werden selbstverständlich auch die beliebten Sprüngli-Klassiker weiterhin einen Ehrenplatz auf der Speisekarte einnehmen.

«Mit der Renovation wollen wir den traditionellen Stil und den einzigartigen Charakter des Restaurants erhalten. Gleichzeitig werden wir das Design auffrischen und die Infrastruktur komplett erneuern. Mit einer

modernen Küche schaffen wir die Voraussetzung dafür, dass wir das Gastronomie-Angebot erweitern und so bei unseren Gästen für zusätzliche Genussmomente sorgen können. Das Café&Restaurant im Sprüngli-Haus soll auch weiterhin ein beliebter Treffpunkt für alle bleiben, wo sich Familien zum Sonntags-Brunch, Geschäftsleute zum Frühstück, Touristen zum Mittagessen und Freundinnen & Freunde zum Apéro treffen können. Wir freuen uns schon jetzt auf die Wiedereröffnung im Herbst 2024», so Tomas Prenosil, CEO, Confiserie Sprüngli.

Umbau beginnt am 15. April 2024

Die Renovationsarbeiten im Sprüngli-Haus starten am Montag, 15. April. Bis dahin können die Gäste weiterhin das gewohnte Angebot geniessen. Für den Sonntags-Brunch am Sonntag, 14. April wird eine Reservation empfohlen. Während des Umbaus bleibt das Café&Restaurant geschlossen. Die Café-Bar und das Boulevard-Café im Erdgeschoss bleiben weiterhin geöffnet. Sprüngli freut sich, seine Gäste dort auch während des Umbaus begrüßen und die beliebten Kaffee- & Confiserie-Spezialitäten anbieten zu können. Da während der Umbauphase vorübergehend keine warme Küche angeboten werden kann, wird ein spezielles Lunchangebot eingeführt, damit die Gäste nicht auf den Genuss von Sprüngli-Köstlichkeiten verzichten müssen. Auch das Verkaufsgeschäft im Erdgeschoss bleibt geöffnet und heisst Kundinnen und Kunden zu den gewohnten Öffnungszeiten willkommen. Die Wiedereröffnung des Café&Restaurants ist für Herbst 2024 geplant.

Das Sprüngli-Haus – ein geschichtsträchtiges Wahrzeichen der Stadt Zürich

Als sich David Sprüngli und sein Sohn Rudolf 1859 ein Grundstück am heutigen Paradeplatz sicherten, der damals noch Neumarkt hiess, deutete noch nichts daraufhin, dass hier wenige Jahrzehnte später ein Handels- und Geschäftsplatz entstehen würde, an dem schon bald die bedeutendste Einkaufsstrasse der Stadt vorbeiführte. Mit dem Umbau im Jugendstil 1909/10 erhielt das Sprüngli-Haus seine heutige Form. Das Café&Restaurant im Wiener Kaffeehaus-Stil wurde ein beliebter Treffpunkt von Einheimischen und Touristen sowie von Geschäftsleuten und berühmten Persönlichkeiten und das Haus zu einem Wahrzeichen der Stadt mit weltweiter Ausstrahlung. Es trägt bis heute massgeblich zur Attraktivität der Bahnhofstrasse und des Paradeplatzes bei. 1930/31 wurde das Sprüngli-Haus zum letzten Mal grundlegend umgebaut und renoviert. Dank der soliden Bauweise und der zeitlosen Architektur mussten in den darauffolgenden Jahrzehnten, neben wenigen sanften Renovations- und Instandhaltungsarbeiten, keine grossen Veränderungen vorgenommen werden. Mit dem jetzt anstehenden Umbau legt Sprüngli die Basis für ein weiteres Kapitel in der traditionsreichen Geschichte des Hauses.

Weitere Informationen über das Sprüngli-Haus und die neusten Informationen über den Umbau finden Sie hier: [Café&Restaurant](#)

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 Sprüngli-Schokolade

Als Pionier der Grand Cru-Schokoladen in der Schweiz entdeckt Sprüngli die edelsten Kakaobohnen aus den weltbesten Provenienzen. Mit ausgesuchten Partnern achtet Sprüngli vor Ort auf das Schonen der natürlichen Ressourcen, den sensiblen Umgang mit der Natur, faire Produktionsbedingungen und Entlohnung der Kakaobauern. Die von Sprüngli verwendeten Kakaobohnen stammen von Kakaobäumen an ausgewählten Lagen in Venezuela, Ecuador, Bolivien, Kuba und Madagaskar. Die Früchte werden zum idealen Zeitpunkt von Kleinbauern schonend von Hand geerntet und mit Sorgfalt verarbeitet. Die sortenreine Auslese der ursprünglichen Edelkakaobohnen, kombiniert mit dem intensiven Geschmack feingliedriger Aromen, macht

die Sprüngli Grand Cru-Schokolade zu einer raren Kostbarkeit – purer, authentischer Genuss in höchster Qualität.

Über das Schweizer Familienunternehmen

Das traditionsreiche Schweizer Familienunternehmen wird in sechster Generation von Milan und Tomas Prenosil geführt. Die in gewerblicher Tradition mit viel Handarbeit 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 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](https://www.instagram.com/confiseriespruengli)