



Drei Epochen

Unter dem Motto «Heute beginnt die Zukunft der Vergangenheit» fand am 28. März 2019 die Eröffnungsfeier des neu gestalteten Restaurants im Sorell Hotel Zürichberg statt. Das Gesamtkonzept nimmt Bezug auf die Geschichte des Vier-Sterne-Hotels der ZFV-Unternehmungen, das im Jahr 1900 eröffnet wurde. Kulinarisch und architektonisch werden die Gäste durch drei Epochen geführt.

Im Fokus des kulinarischen Angebotes stehen Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft. Während das Frühstück und der Sonntagsbrunch traditionell aus einem reichhaltigen Buffet bestehen, kommt man mittags und abends in den Genuss einer neuen Speisekarte. Gegliedert in die Kategorien «legendär», «kontemporär» und «visionär» werden nebst Klassikern auch trendige Menüs serviert.

Bei der Raumgestaltung orientierte man sich an den bautypischen Merkmalen der Jugendstilsäle und interpretierte diese auf moderne Weise. So folgen etwa die Neoninstallationen an der Restaurantdecke den denkmalgeschützten Stukturen. Zudem ergänzt neu ein kreisrunder Holzpavillon die Hotelanlage.

Übrigens: Das Finale der Kategorie Service des marmite youngster findet auch dieses Jahr wieder im Sorell Hotel



Tradition und Moderne vereint: das neu umgebaute Restaurant (oben) im Sorell Hotel Zürichberg.

Zürichberg statt. Zehn Kandidatinnen und Kandidaten werden im August ihre Gastgeber-Qualitäten unter Beweis stellen. Dabei müssen sie unter anderem den Mittagsservice bestreiten und die Jurymitglieder wie auch geladene Gäste nach allen Regeln der Kunst verwöhnen. In den neu gestalteten Räumlichkeiten sollte dies nicht allzu schwer fallen.

sorellhotels.com

Sorell Hotel Zürichberg

Orellstrasse 21
8044 Zürich

Kulinarik

Gerichte nach altbewährten Rezepten sowie moderne, fantasievolle Menüs.

Interieur

Modernes Ambiente im historischen, denkmalgeschützten Hotel.