

MEDIENMITTEILUNG  
Zürich, 15. März 2022

## **Eröffnung: Hotel Seidenhof und Restaurant Enja setzen als lebendige Treffpunkte frische Akzente mitten in Zürich**

Nach mehrmonatigem Umbau öffnete Anfang März das Hotel Seidenhof wieder seine Türen. Mit dem 4-Sterne-Hotel entstand im Herzen von Zürich ein lebendiger Treffpunkt für Reisende aus dem In- und Ausland. Neben dem Boutique-Hotel lädt das neue Restaurant Enja im gleichen Haus mit innovativer Kochkunst auf offenem Feuer zu einer genussvollen Auszeit.

Das geschichtsträchtige Hotel Seidenhof erstrahlt nach fast zwei Jahren Umbauzeit in neuem Kleid. Am 4. März 2022 wiedereröffnet, erwarten die Hotelgäste 78 stilvoll eingerichtete Boutique-Zimmer für Kurz- und Langzeitaufenthalte. Liebevoll gestaltete Details erinnern an die Geschichte des Hauses inmitten des einstigen Zentrums der europäischen Seidenindustrie. «Der Seidenhof ist seit 1902 Treffpunkt für Menschen aus aller Welt und wir freuen uns sehr, wieder Gäste im frisch renovierten Haus willkommen zu heissen und diese Tradition fortzuführen», so Thomas Kleber, COO Hotels der Genossenschaft ZFV-Unternehmungen, zu der das Hotel Seidenhof als Teil der Sorell Hotels gehört. Persönlich geführt wird das Haus von Matthias Ramer, der als Cluster General Manager gleichzeitig auch für das 2020 eröffnete Sorell Hotel St. Peter in Zürich verantwortlich ist.

### **Kulinarische Höhenflüge im neuen Restaurant Enja**

Im Erdgeschoss des Hotels lädt die Bar ganztägig zu spannenden Begegnungen mitten im Kreis 1 ein, morgens mit Kaffeespezialitäten und abends zum Apéro mit feinen Häppchen. Kulinarische Höhenflüge verspricht das angrenzende Restaurant Enja. Saisonale und regionale Zutaten, insbesondere Gemüse, Kräuter und Früchte, stehen beim Team um Küchenchefin Jessica Maggetti und Gastgeber Benjamin Schmid im Mittelpunkt. Auch Fleisch- und Fischliebhaber:innen kommen mit lokalen Spezialitäten auf ihre Kosten. «Wir möchten mit unseren auf offenem Feuer zubereiteten Kreationen überraschende kulinarische Akzente in der Zürcher Restaurantszene setzen», so Thomas Kleber. Auf der Speisekarte finden sich beispielsweise *Sellerie in der Kohle gegart mit Hummus, Selleriebrösmeli, Randenpickles und Limetten-Sauce* oder *Grillierter Rotschmier-Käse von Jumi mit Rotkabis, Schmorzwiebeln, Zwiebelconfit und Bratkartoffeln*. Die Köstlichkeiten werden ab Sommer 2022 auch im begrünten Innenhof serviert, der als ruhige Oase zu erholsamen Stunden mitten im Grosstadttschungel einlädt.

**SORELL HOTELS SWITZERLAND**

Flüelastrasse 51, 8047 Zürich

T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36

[sorellhotels.com](https://www.sorellhotels.com)

*A member of ZFV*

## Strategische Weiterentwicklung

Die Hotelgruppe Sorell Hotels Switzerland, aktuell mit 16 Hotels, hat in den vergangenen Jahren kontinuierlich Digitalisierungs- und Umbauprojekte umgesetzt, wobei die Eröffnungen des Hotel Seidenhof und des Restaurant Enja weitere Meilensteine in der strategischen Weiterentwicklung der Sorell Hotels darstellen. Wie bereits beim Umbau des Sorell Hotel St. Peter wurde beim Hotel Seidenhof das Architekturbüro Andrin Schweizer Company für den Innenausbau beauftragt, derweil im Restaurant Enja Grego Architektur für die Innenarchitektur verantwortlich zeichnete.

---

## Die Sorell Hotels im Überblick

Die Sorell Hotels sind die grösste Schweizer Hotelgruppe in Eigenbesitz mit 16 individuellen Stadt- und Ferienhotels im 3- und 4-Sterne-Bereich in Zürich, Dübendorf, Basel, Winterthur, Bern, Rapperswil, St. Gallen und Bad Ragaz. Die Sorell Hotels gehören der Genossenschaft ZFV-Unternehmungen, innovative Gastgeberin in den Bereichen Verpflegung, Beherbergung und Betreuung.

sorellhotels.com

zfv.ch

## Bildmaterial

Professionelles Bildmaterial zum Hotel Seidenhof und Restaurant Enja kann [hier](#) heruntergeladen werden.

## Weitere Auskünfte zur Medienmitteilung erteilen:

Livia Schönenberger, Unternehmenskommunikation

D +41 44 388 36 71, T +41 44 388 35 35, [medien@sorellhotels.com](mailto:medien@sorellhotels.com)

Sophie Grüber, Beratung

D +41 44 421 41 26, T +41 44 421 41 21, [s.grueber@primcom.com](mailto:s.grueber@primcom.com)