

Von der Sonne inspiriert: Sorell Hotels eröffnet Restaurant SOL in Dübendorf



Mit der Eröffnung des Restaurants SOL bereichert das Hotel Sonnentäl in Dübendorf sein Angebot. Entstanden ist ein neuer, einladender Treffpunkt für Locals, Hotel- und Businessgäste sowie Menschen aus aller Welt.

Dübendorf, 21. Oktober 2025 – Mediterrane Esskultur, frische und lokale Zutaten, Wohlfühlambiente: Das Hotel Sonnentäl Dübendorf richtet sein kulinarisches Angebot neu aus und lanciert mit der Eröffnung des Restaurants SOL ein neues Gastronomiekonzept. Im Mittelpunkt steht eine ehrliche Küche mit von der Sonne inspirierten Gerichten.

Die Karte punktet mit Spezialitäten wie frischer Antipasti, bunten Salaten, feiner Pasta, knusprigen Pinsen, herzhaften Hauptgerichten und süssen Desserts. Für das Mittagessen hält die Küche zudem ein Mittagsmenü bereit, frisch zubereitet und abwechslungsreich. Im Mittelpunkt steht das Gemüse, das durch Fisch und Fleisch aus Schweizer Herkunft ergänzt wird. Das Angebot richtet sich an alle Bedürfnisse – von vegetarisch über vegan bis flexitarisch.

Bei den Produkten setzt das Restaurant SOL auf hohe Qualität. Zu den Produzent:innen und Partner:innen gehören unter anderem Lostallo-Lachs, Stoll Kaffee und Schweizer Fleisch von IP-Suisse zertifizierten Bäuerinnen und Bauern. Für den perfekten Service sorgt das herzliche Team. «Bei SOL dreht sich alles um Genuss, Geselligkeit und das Gefühl von Fernweh. Bei uns spüren die Gäste die Leichtigkeit des Südens, die wohltuende Wärme des Zusammenseins und die Freude am gemeinsamen Essen», sagt Nicole Thurnherr, Stellvertretende COO Sorell Hotels & Restaurants.

Treffpunkt für Geniesser:innen

Von September bis Juni lädt das Restaurant SOL jeweils am ersten Sonntag des Monats (inklusive Muttertag, Ostersonntag und 25. Dezember) zum Brunch ein. Zwischen 11 und 15 Uhr geniessen die Gäste regionale Spezialitäten, Backwaren aus der «Jung»-Backstube, warme Köstlichkeiten, frisch zubereitete Eierspeisen und eine Auswahl an Desserts vom Buffet.

«Mit dem Restaurant SOL haben wir einen Treffpunkt geschaffen, an dem ehrliche Küche und mediterranes Lebensgefühl zusammenkommen. Er soll in Dübendorf die erste Adresse für gesellige Momente und feines Essen sein – für Locals ebenso wie für Business- und Hotelgäste», so Nicole Thurnherr.

Tagen und feiern im Hotel Sonnentäl

Das Hotel Sonnentäl bietet mit dem grosszügigen Honig Arvensaal und dem hellen Dübendorfersaal den idealen Rahmen für Business-Meetings, Workshops und private Feiern. Flexibel nutzbar, modern ausgestattet und mit persönlicher Betreuung durch das Team, lassen sich Veranstaltungen hier reibungslos umsetzen und durch kulinarische Highlights aus dem Restaurant SOL abrunden.

Demnächst erweitert ein Tavolata-Konzept das kulinarische Angebot und schafft ein gemeinschaftliches Genusserlebnis für Gruppen.

Die Eröffnung des Restaurants SOL findet am 21. Oktober 2025 statt. Geöffnet ist es danach von Montag bis Samstag von 7 bis 23 Uhr und am Sonntag von 7 bis 22 Uhr.

Über Sorell

Sorell, Teil der Genossenschaft ZFV-Unternehmungen, betreibt 15 Hotels in der Deutschschweiz. Mit der strategischen Neuausrichtung als Boutique Style Hotelgruppe legt Sorell den Fokus auf Individualität, lokal geprägte Erlebnisse und eine konsequente Nachhaltigkeitsstrategie. Sorell hat sich dem Ziel verpflichtet, ressourcenschonend zu wirtschaften und nachhaltige Standards umzusetzen. Alle Hotels sind bereits «Swisstainable» Level II oder Level III sowie «ISO 14001» zertifiziert. Integraler Bestandteil der Marke sind auch die zu den sechs Hotels gehörenden Restaurants, die zur Positionierung als «Boutique Hotels & Restaurants» beitragen.

sorellhotels.com; restaurant-sol.ch; zfv.ch

Weitere Auskünfte zur Medienmitteilung

Primus Communications

Sophie Grüber

Beratung

T +41 44 421 41 21

s.grueber@primcom.com

Genossenschaft ZFV-Unternehmungen

Mirjam Hürlimann

Kommunikation

T +41 44 388 35 35

medien@sorellhotels.com

