Sorell

Adventszeit in den Sorell Hotels & Restaurants: Fondue vom Weltmeister, Weihnachtsgärten und festliche Zimmer

Fondue Fumée vom amtierenden Fondue-Weltmeister im Chalet Züriberg, zwei Weihnachtsgärten mitten in Zürich und festlich dekorierte Zimmer in allen Hotels: Die Sorell Hotels & Restaurants bieten in der kommenden Adventszeit viele Gelegenheiten für gemütliche und genussvolle Stunden.

Zürich, 19. Oktober 2026 – Die Sorell Hotels & Restaurants laden auch in diesem Winter dazu ein, die kalte Jahreszeit genussvoll zu erleben. Im Chalet Züriberg dürfen sich die Gäste neu auf das exklusive Fondue Fumée des amtierenden Fondue-Weltmeisters Benedikt Wüthrich freuen, in den Weihnachtsgärten Enja und St. Peter duftet es nach Schlangenbrot und Raclette, und in den festlich dekorierten Weihnachtszimmern beginnt die Adventsstimmung mit dem hausgemachten Willkommens-Glühwein.

Chalet Züriberg: Fondue Fumée vom Weltmeister und Outdoor-Fondue

Vom 23. Oktober 2026 bis 5. Februar 2027 verwandelt sich die Terrasse des Boutique-Hotels Zürichberg wieder in das beliebte Chalet Züriberg. Bei knisterndem Cheminée-Feuer und Kerzenschein sitzen die Gäste in gemütlicher Atmosphäre. Auf der Karte stehen klassisches Käsefondue vom Amstad Chäslädeli in Zürich, Fondue Chinoise mit IP-Suisse Fleisch, Raclette sowie vegane Varianten. Im Mittelpunkt steht diese Saison das exklusive Fondue Fumée von Benedikt Wüthrich, dem amtierenden Fondue-Weltmeister. Dazu werden Weine von Walliser Winzerinnen wie Sandrine Caloz serviert. An den vier Adventssonntagen wird das Fondue bei schönem Wetter auf der Terrasse serviert, dann ausschliesslich Käsefondue. Bei schlechtem Wetter geniessen die Gäste das Fondue drinnen.

In der Reihe «Zu Gast im Chalet» finden zudem vier Themenabende mit besonderen Persönlichkeiten und ihren Geschichten statt. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer können die spannenden Gäste kennenlernen, Produkte degustieren und mehr über deren Arbeit erfahren. Den Auftakt macht am Donnerstag, 29. Oktober Caroline Frey, die das Walliser Weingut Benoît Dorsaz führt, am Donnerstag, 5. November folgt die Walliser Winzerin Sandrine Caloz, die von Gault Millau zum «Rookie des Jahres» gekürt wurde. Am Mittwoch, 18. November steht die Tour de Raclette du Valais auf dem Programm, am Montag, 23. November ist Fondue-Weltmeister Benedikt Wüthrich zu Gast. Reservationen sind online über chalet-zueriberg.ch möglich.

Zauberhafte Weihnachtsgärten inmitten der Stadt

Gleich bei der Bahnhofstrasse und doch abseits des Rummels der Weihnachtsmärkte wird der Garten des Restaurants Enja beim Boutique-Hotel Seidenhof vom 19. November bis 30. Dezember 2026 zum Weihnachtsgarten. Festliche Dekorationen, gestaltet von den Lernenden, wärmende Feuerschalen und der Duft von Glühwein sorgen für behagliche

Adventsstimmung. Auf der Karte stehen winterliche Spezialitäten wie Gerstensuppe, Raclette und Cervelats. Das Schlangenbrot backen die Gäste selbst am Feuer. Eine Reservation im Voraus wird empfohlen: www.restaurant-enja.ch

Für besondere Anlässe öffnet zusätzlich der Weihnachtsgarten im Innenhof des Boutique-Hotels St. Peter beim Paradeplatz in der Altstadt vom 19. November bis 23. Dezember 2026. Das Angebot richtet sich exklusiv an Gruppen und eignet sich für Weihnachtsfeiern, Teamanlässe oder gesellige Zusammenkünfte, wahlweise im Innenbereich oder im stimmungsvoll gestalteten Aussenbereich. Reservationen für den Weihnachtsgarten werden gerne als Gruppenanfragen entgegengenommen: Weihnachtsgarten St. Peter | Sorell Hotels

Weihnachtszimmer in allen Sorell Hotels

Auch im Hotelzimmer wird die Adventszeit erlebbar: Vom 1. November bis 30. Dezember 2026 bieten alle Sorell Hotels & Restaurants festlich dekorierte Weihnachtszimmer an. Die besonderen Zimmer sind seit Jahren sehr beliebt. Im Preis enthalten sind die Übernachtung, hausgemachter Willkommens-Glühwein und Weihnachtsgebäck, das Sorell Frühstück mit vielen regionalen Spezialitäten, Late Check-out bis 14.00 Uhr sowie persönliche Weihnachtstipps der Mitarbeitenden an der Rezeption. Gebucht wird über die Website des jeweiligen Hotels.

Über Sorell Hotels & Restaurants

Sorell Hotels & Restaurants betreiben in der Deutschschweiz 13 Boutique-Hotels, sechs Restaurants und einzigartige Eventlocations in sechs Destinationen. Als Boutique-Hotelgruppe bietet Sorell Individualität, lokal geprägte Erlebnisse und persönliche Gastfreundschaft. Sorell legt hohen Wert auf Ressourcenschonung – alle Hotels sind «Swisstainable» Level III sowie nach «ISO 14001» zertifiziert.

Weitere Auskünfte zur Medienmitteilung

Primus Communications
Sophie Grüber
Beratung
T +41 44 421 41 21
s.grueber@primcom.com

Genossenschaft ZFV-Unternehmungen
Cornelia Magnin
Leiterin Kommunikation
T +41 44 388 35 35
medien@sorellhotels.com