

Pressemitteilung 7. Mai 2026

Neuer Weekend Brunch im NENI Zürich

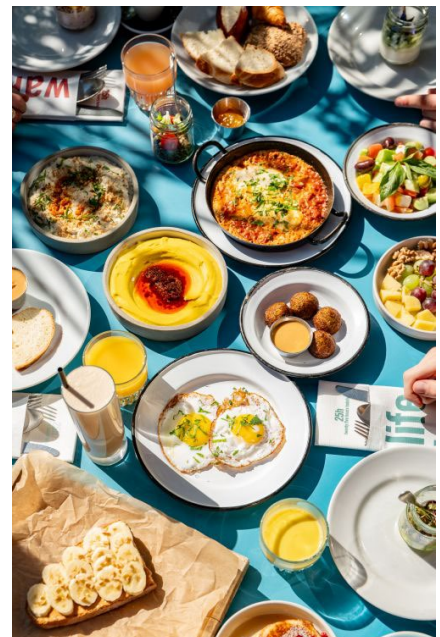


Im Mai wird es in Zürich köstlich. Denn ab dem 16.5.26 startet für alle Langschläfer, Foodies und Sonnenanbeter der neue Brunch im NENI und auf der weitläufigen Restaurant-Terrasse an der Langstrasse. Der NENI Weekend Brunch beinhaltet jedes Wochenende besondere Highlights – eine Auswahl an à la carte Gerichten kombiniert mit einem umfangreichen, kulinarischem Angebot am Buffet. Dazu gehören die herzhaften Brunch Bowls zum Selbstzusammenstellen: Verschiedene frische Salate, hausgemachte Dressings und Toppings wie Nuss- oder Kernemix ermöglichen individuelle

Kombinationen. Süsse Bowls gibt es an der Müsli-Station. Ergänzt wird das Angebot durch einen wechselnden Sonntagsbraten – etwa zart geschmorte Klassiker der Saison – sowie einen im Ganzen gegrillten Fisch, beispielsweise eine aromatische Dorade, die an der Live-Cooking-Station frisch zubereitet wird. Dazu werden saisonale Gemüsevariationen und hausgemachte Saucen serviert. An der Getränkestation finden Gäste neben den typischen Brunch-Getränken wie Kaffee-Spezialitäten und Tee von Samowa auch einen Juicer zum Selberentsaften. Für die eigenen Kreationen stehen Obst und Gemüse wie Sellerie, Karotten, Orangen, Äpfel und Ingwer bereit.

Am Buffet warten zudem abwechslungsreiche kalte Gerichte – von Lachs-Frischkäse-Creme über Linsensalat mit Cherrytomaten und Frisée bis hin zur Hummus- und Mezze-Station mit wechselnden Levante-Kreationen. Das urbane Breakfast-Lunch überzeugt mit einer Kombination aus umfangreichem Buffet und Levante-Signature-Gerichten aus der NENI-Speisekarte. Zu diesen gehören u.a. das beliebte Shakshuka, Omelette Jerusalem Style mit Poulet, hausgemachte Falafel mit Tahina, diverse Eierspeisen, Pancakes und Sauerteigbrot mit Erdnussbutter und Banane. Aber auch die Naschkatzen werden mit Waffeln, die sie selbst backen können, einer Müsli-Station mit frischem Obst und einem Dessertbuffet mit wechselnden Kuchen und Desserts glücklich.

Die Speisen, die beim neu konzipierten Brunch angeboten werden, sind frisch, hausgemacht, vielseitig und werden mit dem typischen Sharing-Gedanken im bekannten NENI-Stil mit Klassikern wie dem legendären NENI Cheesecake serviert. Das Restaurant befindet sich in bester



come as you are.

Lage mitten im Kreis 4 und bietet mit seiner grossen Sonnenterrasse urbanen und lebendigen Zürich-Vibe und einen perfekten Ausgangspunkt für einen anschliessenden Spaziergang durch die Stadt. Der Preis für den NENI-Brunch beträgt 55 CHF pro Person. Eine Prosecco Pauschale kann für zusätzlich 14 CHF dazu gebucht werden. Hotelgäste können ihr Frühstück für zusätzlich 14 CHF für den Brunch upgraden. Der erste NENI Brunch findet am 16.5.2026 von 12:00h bis 16:00h statt. Danach heisst es jeden Samstag und Sonntag Brunch-Time. Eine Reservierung wird empfohlen.

Presse- und Bildmaterial zu 25hours Hotel Langstrasse:

<https://25hours-hotels.com/de/zurich/langstrasse/media-page/>

<https://25hours-hotels.com/de/zurich/langstrasse/media-page/#images>

<https://25hours-hotels.com/de/zurich/langstrasse/>

Weitere Informationen zu allen 25hours Hotels: 25hours-hotels.com

Videos zu den 25hours Hotels: youtube.com/25hourshotels

Über 25hours Hotels

Die 25hours Hotels sind Teil von Ennismore, einem in Kultur und kreativem Netzwerk verwurzelten Hospitality-Unternehmen. Das globale Kollektiv ist von Gründerpersönlichkeiten geprägt und beinhaltet Marken, bei denen zeitgemässe Gastfreundschaft im Mittelpunkt steht. Ennismore ist ein Joint-Venture mit Accor. Accor ist Mehrheitsaktionär.

Die Marke 25hours bauten die vier Initiatoren Christoph Hoffmann, Kai Hollmann, Ardi Goldman und Stephan Gerhard von 2005 an auf. Heute gibt es 18 Hotels in europäischen Destinationen wie Hamburg, Berlin, Paris, Kopenhagen und Florenz sowie in den internationalen Metropolen Jakarta, Dubai und Sydney. 25hours ist eine smarte Hotelidee, die von charmant-lockerem Service geprägt, Antworten auf die Anforderungen eines urbanen, kosmopolitischen Reisenden sucht. Die Marke setzt auf Individualität, Authentizität und Persönlichkeit und gestaltet unter dem Motto „Kennst du eins, kennst du keins“ jedes ihrer Hotels mit unterschiedlichen Designern und einzigartigem Stil. Triest, Trojena und Kairo zählen zu den zukünftigen Destinationen.

Pressekontakt

25hours Hotels

Anne Berger

PR Director – Northern & Central Europe

Zollhaus, Ericus 1

20457 Hamburg

m +49 174 94 81 321

media@25hours-hotels.com

come as you are.