

15.06.2022 – 11:33 Uhr

## Einer der offiziell besten Genusslocations der Schweiz befindet sich in Altstetten



**28'346 Veranstalter\*innen, Besucher\*innen sowie eine unabhängige Fachjury haben im Rahmen des diesjährigen Swiss Location Awards entschieden: Das Restaurant NÜNI in Zürich Altstetten gehört zu den besten Genusslocations der Schweiz!**

Dass der urbane Treffpunkt in Zürich Altstetten mit 9.0 von 10 Punkten beim Swiss Location Award 2022 mit dem Gütesiegel "Herausragend" ausgezeichnet wurde, freut das Restaurant NÜNI Team ausserordentlich. «Die Auszeichnung zeigt uns, dass unsere Arbeit von Veranstalter\*innen und Besucher\*innen geschätzt wird und motiviert uns, auch weiterhin bei jedem Anlass unser Bestes zu geben, damit unsere Gäste einen unvergesslichen Aufenthalt bei uns erleben können» - lässt sich Curdin Grigoli, Betriebsleiter vom Restaurant NÜNI, zitieren.

Das NÜNI wurde letzten Frühling in dem ehemaligen SBB-Werkstätten Areal in Altstetten eröffnet und begeistert seither mit kreativen Gerichten und Drinks die Züricher Kulinarik-Liebhaber\*innen. Mit Events wie dem Summer Opening à discrétion BBQ, Drag Queen Bingo Brunch oder dem kommenden Saujass Turnier zieht das Restaurant die Gäste immer wieder von Neuem in den Bann.

Der Swiss Location Award® ist seit 2016 das wichtigste Gütesiegel der Eventbranche und wird von eventlokale.ch, dem grössten Eventportal der Schweiz, organisiert. Eventlokale.ch unterstützt jeden Monat mehr als 50'000 Eventplaner\*innen bei der Suche von Locations und Planung von Events.

Sandro Troxler  
Online Marketing & Communication Manager

Pointbreak Events GmbH  
Bachstrasse 9  
8038 Zürich

Phone: 044 500 96 60  
Direct: 044 500 19 75

Medieninhalte



*In den Räumlichkeiten der ehemaligen SBB Werkstätte in Altstetten wurde letztes Jahr mit dem NÜNI ein Genussstempel für die Bewohner in Altstetten und auch für Gäste ausserhalb der Region erschaffen.*



*Besonders beliebt bei der grossflächigen Sonnenterrasse im NÜNI: Frozé, gefrorener Rosé*



*Die NÜNI Stadtoase bietet verschiedenste kreative Drink-Kreationen als Erfrischung.*



*Hier wurden früher Zugteile in Hochöfen produziert: Heute erstrahlen die NÜNI-Räumlichkeiten im modernen Industrial Chic.*



*Kreative Gerichte: Im NÜNI kocht man saisonal und mit regionalen Produkten.*



*Die Stadtoase ist bei den Altstetter\*innen und auch bei Gästen ausserhalb der Region sehr beliebt.*



Besonders beliebt ist das Tavolata Menü, bei welchem die Gäste mehrere Gerichte miteinander teilen und geniessen können.



Curdin Grigoli freut sich über das herausragende Ergebnis, welches er beim Swiss Location Award gemeinsam mit seinem NÜNI-Team erzielen konnte.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100069683/100891048> abgerufen werden.