

tibits Seefeld: Restaurant der Erfolgsmarke erstrahlt nach Umbau in neuem Glanz



28.08.25 VON BELMEDIA REDAKTION ALLGEMEIN ERNÄHRUNG ESSEN & TRINKEN GASTRONOMIE NEWS PRODUKTE REZEPTE SPEZIALITÄTEN

Nach umfassender Modernisierung öffnet das „Ur-tibits“ in Zürich-Seefeld wieder – mit neuem Design und altbewährtem Buffet.

Nach mehreren Wochen Umbau öffnet das erste von mittlerweile 13 tibits wieder seine Türen.

Das Restaurant wurde auf den neuesten Stand der Technik gebracht und das Interior Design modernisiert. Ein natürlicher Lehmputz wird mit bunten Tapeten und farbigen Stoffen kombiniert. Herzstück im renovierten „Ur-tibits“ im Zürcher Seefeld ist das Buffet, das in neuem Glanz erstrahlt.



Frisch zubereitete, saisonale Speisen aus aller Welt laden hier Gäste zu kulinarischen Reisen ein, ohne einen grossen ökologischen Fussabdruck zu hinterlassen, sind die Zutaten doch grösstenteils regional. Dabei bleibt das Restaurant seinem Konzept treu: kosmopolitische, nachhaltige und pflanzenbasierte Küche für Gross und Klein in modernem, familienfreundlichem Ambiente.

Von der ETH Zürich zum Gastro-Erfolg

Die Wurzeln von tibits liegen an der ETH Zürich: 1998 gewannen die drei Brüder Daniel, Reto und Christian Frei den von McKinsey und der ETH Zürich initiierten Businessplan-Wettbewerb „venture“. Zwei Jahre später eröffnete das erste tibits im Seefeld – mit der aktiven Mithilfe von Rolf Hiltl, der bis heute am tibits beteiligt ist und zu Beginn das notwendige Gastro-Knowhow einbrachte.

Heute gehört tibits mit rund 550 Mitarbeitenden aus 70 Nationen und 13 Restaurants in der ganzen Schweiz zu den erfolgreichsten Familienunternehmen des Landes.



PUBLIREPORTAGEN



Köstlich speisen in gemütlicher Atmosphäre – Landgasthof zum Hecht



Hotel Spitzhorn: Ein Gourmet-Paradies für Feinschmecker im Herzen der Alpen

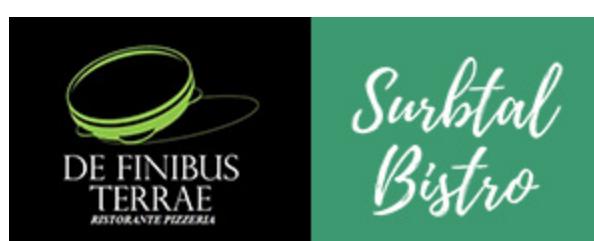


Einsteigen und geniessen.

Kopf Reisen AG: Einsteigen, geniessen und staunen – Tagesreisen und mehr



Entspannen und geniessen: Hotel Restaurant Riviera am Thunersee



Restaurant De Finibus Terrae & Surbtal Bistro: Feine italienische Speisen geniessen



Gastroform AG: Massgeschneiderte Küchentechniklösungen für Hotellerie und Gastronomie



Hotel & Restaurant guter Hirte: Ihr Ausgangspunkt für Erlebnisse im Emmental



Freizeit neu erleben: Der Erlebnisflugplatz in Sitterdorf ruft!



Passbeizli Staffellegg: Ihr kulinarisches Ziel auf dem Pass der Staffellegg



Berghotel Stern, Feldis/Veulden (GR): Erholung in idyllischer Umgebung



Restaurant Peter & Paul: Kulinarischer Genuss inmitten schönster Natur



Atmosphäre trifft traditionelle Schweizer Küche im Café la Suisse Luzern



Restaurant Sternen Kriessern: Ihre Eventlocation für besondere Anlässe



Genusskultur aus dem Wallis – frisch bei Miis Wallis

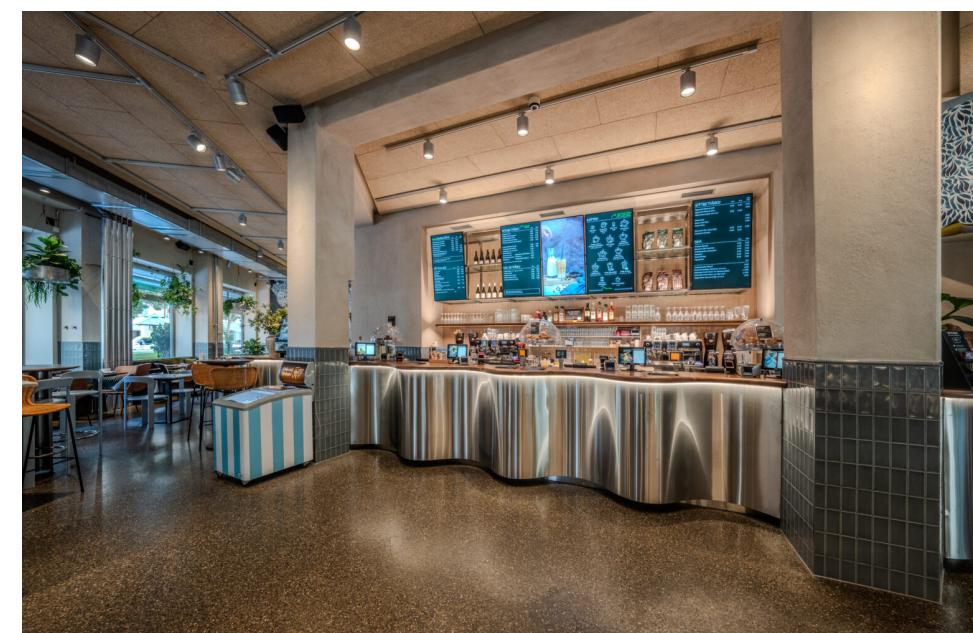




„Unsere Reise begann mit der Vision, Menschen mit gesundem, nachhaltigem Essen glücklich zu machen – ohne Verzicht auf Genuss“, erklärt Gründer Daniel Frei. Und sein Bruder Reto ergänzt: „Das tibits entstand aus einem eigenen Bedürfnis. Dass wir heute ein Stück Schweizer Gastro-Kultur geworden sind, erfüllt uns mit grosser Freude und Dankbarkeit.“

Umbau mit neuem Ambiente

Mit dem Umbau wurde das Restaurant im Zürcher Seefeld von Grund auf modernisiert und neu gestaltet, ohne dabei den vertrauten tibits-Charakter zu verlieren. Gäste dürfen sich auf ein zeitgemäßes Ambiente freuen, das visuell unterhält und doch zum Verweilen einlädt.



Das Buffet bildet weiterhin das Herzstück des Restaurants, mit täglich über 40 frisch zubereiteten Speisen, die Vielfalt, Saisonalität und Genuss vereinen.

Herbstliche Klassiker und neue Kreationen

Beliebte Herbst-Klassiker wie Dörrbohnen-Salat, Indischer Chai oder Cheese Cake bleiben weiterhin auf der Karte. Neu dazu kommen Gerichte wie:

- Offene Capuns
- Marinierte Gewürz-Trauben
- Szechuan Fried Rice
- Golden Cashew Curry



Boutique Hotel & Restaurant Niesenblick – Ihre perfekte Auszeit in den Bergen



Frische asiatische Küche für Feinschmecker – Big Bambus in Zollikofen BE



Konshi: Asia-Genuss pur in Zürich und Volketswil ZH



China Bowl: Entdecken Sie die Vielfalt der asiatischen Küche in Winterthur



Pizzeria Nuvola in Niederweningen ZH: Frische und Vielfalt auf jedem Teller

insurando

Versicherungen vergleichen

Unfall im Haushalt? Versicherungslösungen mit insurando.ch vergleichen



H. Gosteli AG macht Gartenträume wahr



Eggerlogistik, Andwil (SG): Ihr Partner für Umzüge, Räumungen und mehr



FONDUE HOUSE DU PONT in Luzern:
Gemütlichkeit und Geschmack pur



Restaurant Riegelhof in Wil ZH – Ihr Treffpunkt für Genuss



Swiss Star Home: Ihr Businesshotel in Illnau-Effretikon ZH



Schweizer Küche mit Herz im Restaurant
Gasthof Weisses Kreuz erleben



Restaurant Bar Sternen: Perfekte Kombination aus Genuss & Gastfreundschaft

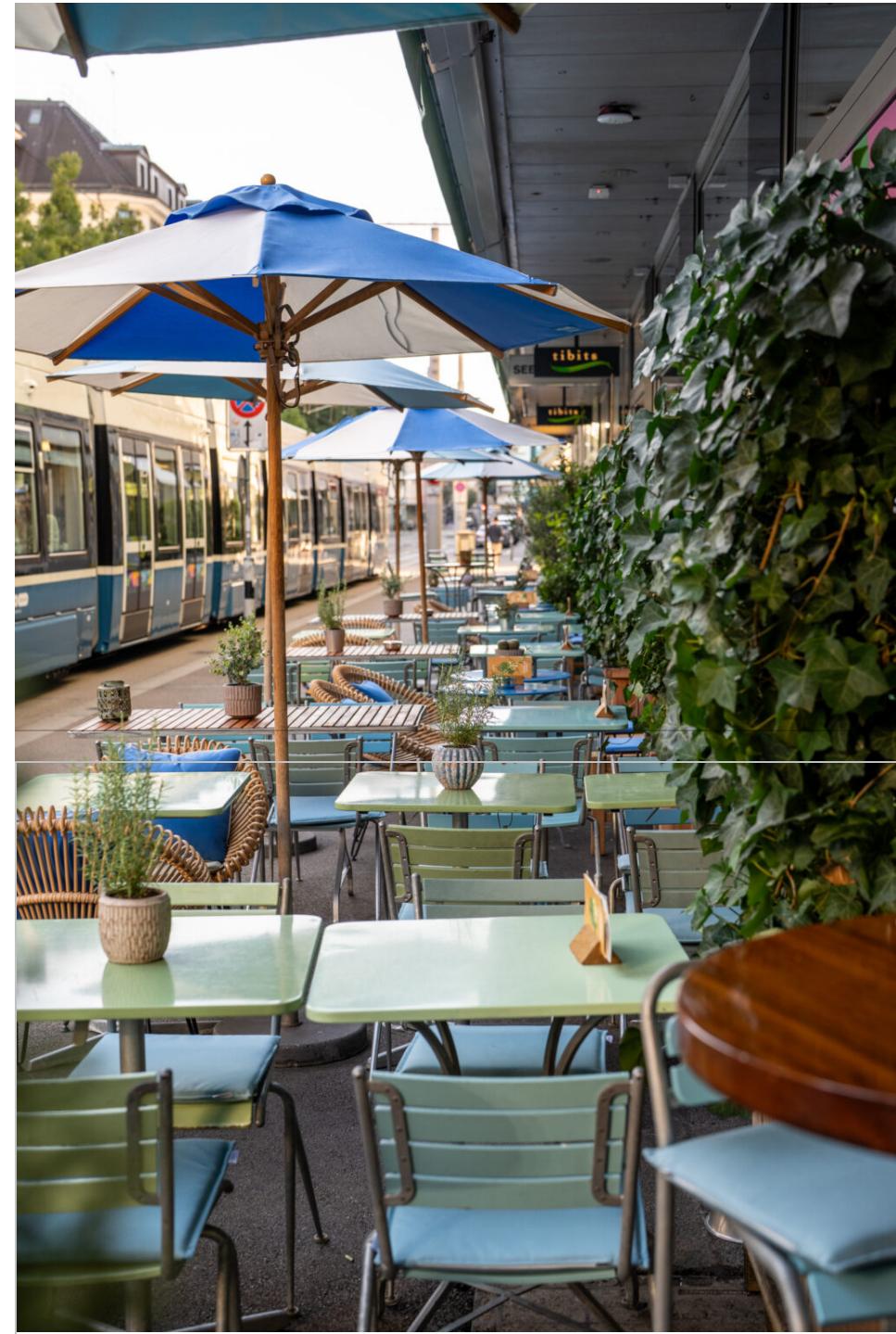


Restaurant Pera: Basels Adresse für orientalische Gaumenfreuden



Ristorante Piazza: Gourmet-Erlebnisse in Eschenbach LU





Das renovierte tibits bietet rund 94 Sitzplätze im Innenbereich sowie 80 Plätze auf der Terrasse. Auf 200 Quadratmetern entsteht genügend Raum für kulinarischen Genuss im Herzen des Zürcher Seefelds – ergänzt durch eine liebevoll gestaltete Kinderecke für die jüngsten Gäste.

Quelle: BLOFELD Communications/tibits
Bildquelle: tibits

Mail

Facebook

Whatsapp



Restaurant Steinenbühl: Genussvolle Stunden für die ganze Familie



Schweizer Tradition im Restaurant Traube Deveci, Büscherach SO erleben

EMPFEHLUNGEN

The advertisement features the Kopf Reisen logo at the top left. Below it is a red button with the text 'DESTINATIONEN ENTDECKEN >'. To the right is a small image of various European landmarks like the Eiffel Tower and Big Ben. Below this is another section with the text 'Hotel Alpha' and 'Ihr Garni-Hotel in Luzern'. It includes a photo of a hotel building and the text 'Im Herzen Luzerns. Ruhig & zentral.' followed by a 'Bilder & Preise' button.

Impressum

