



CONFISERIE SPRÜNGLI  
Tradition seit 1836

Medienmitteilung

## CONFISERIE SPRÜNGLI ERÖFFNET ERSTES VERKAUFGESCHÄFT IN LUZERN

Feinste Pralinés und Truffes des Haut Chocolatier Sprüngli sowie die ikonischen Luxemburgerli sind nun auch im Herzen der Zentralschweiz erhältlich

Zürich, 8. Mai 2023 – Der renommierte Haut Chocolatier Sprüngli eröffnet heute offiziell ein neues Verkaufsgeschäft inmitten der Luzerner Altstadt. Damit ist das Schweizer Traditionsunternehmen erstmalig auch in Luzern vertreten. Im neuen Verkaufsgeschäft werden unter anderem edle Pralinés & Truffes, die ikonischen Luxemburgerli sowie eine Vielfalt an feinsten Bruchschokoladen angeboten.



Das erste Sprüngli-Verkaufsgeschäft Luzerns erstrahlt auf 68m<sup>2</sup> in gewohnt elegantem, modernem Ambiente an zentraler Lage inmitten der wunderschönen Altstadt. Eingebettet zwischen Schwanen- und Löwenplatz ist der neue Standort sowohl vom Bahnhof als auch der Seepromenade bequem erreichbar. Bewohnerinnen und Bewohner Luzerns sowie Besucher der Stadt können sich dort ab sofort über die vielfältige Auswahl an Köstlichkeiten aus dem Hause Sprüngli erfreuen.

Ein Hochgenuss für wahre Schokoladenliebhaber bietet die erlesene Auswahl an feinsten Pralinés und Truffes des Haut Chocolatier. Mit Leidenschaft und Perfektion werden die Meisterwerke aus feinsten Schokolade in traditioneller Handarbeit hergestellt. Das Sortiment reicht von den berühmten Pralinés VIP hell & dunkel, über die beliebten Truffes Classique in dunkel, hell und weiss bis zu Pralinés aus edlen Grand Cru-Kakaosorten weltbesten Herkunfts. Ergänzt wird die Auswahl mit monatlich und saisonal wechselnden Kreationen sowie den unverkennbaren Truffes du Jour – den frischesten Truffes der Welt.

*Sprüngli*



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition seit 1836



An der eigenen Chocolathèque werden frische Bruchschokoladen aus edelsten Zutaten individuell nach Wunsch zusammengestellt. Ebenfalls zum Geniessen laden die ikonischen Luxemburgerli ein. Die luftig-leichten Macarons aus dem Hause Sprüngli überzeugen durch pure Natürlichkeit ohne künstliche Farbstoffe und mit nur frischen, besten Zutaten. Dies macht den unvergleichlichen Geschmack und die hohe Qualität der zart gefüllten Luxemburgerli aus.

Frische Cakes und Torten aus dem Hause Sprüngli wie zum Beispiel die beliebte Himbeertorte, sowie köstliche Sandwiches und Salate wie der beliebte Rüebl-Salat, sind ebenfalls erhältlich.

Tomas Prenosil, CEO der Confiserie Sprüngli, ist erfreut über die Eröffnung des neusten Verkaufsgeschäfts. «Wir sind glücklich, nun Mitten in Luzern und im Herzen der Zentralschweiz unsere edlen Pralinés & Truffes und ikonischen Luxemburgerli zu präsentieren. Unsere mit Liebe und von Hand gefertigten Kreationen stehen für beste Qualität, Natürlichkeit und höchsten Genuss – unsere Haute Chocolaterie zum Geniessen für alle Luzernerinnen und Luzerner».

#### Lage und Öffnungszeiten

Confiserie Sprüngli  
Hertensteinstrasse 62  
6004 Luzern

Mo-Fr: 09.00-19.00 Uhr  
Sa: 09.00-17.00 Uhr  
So: geschlossen

*Sprüngli*



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition seit 1836

---

Für weitere Informationen und Bildanfragen:

**Confiserie Sprüngli AG**

PR & Kommunikation

Tirza Ledermann

[media@spruengli.ch](mailto:media@spruengli.ch)

Bahnhofstrasse 21

8001 Zürich

044 224 47 33

[www.spruengli.ch](http://www.spruengli.ch)

---

**Über Sprüngli-Schokolade**

Als Pionier der Grand Cru-Schokoladen in der Schweiz entdeckt Sprüngli die edelsten Kakaobohnen aus den weltbesten Provenienzen. Mit ausgesuchten Partnern achtet Sprüngli vor Ort auf das Schonen der natürlichen Ressourcen, den sensiblen Umgang mit der Natur, faire Produktionsbedingungen und Entlohnung der Kakaobauern. Die von Sprüngli verwendeten Kakaobohnen stammen von Kakaobäumen an ausgewählten Lagen in Venezuela, Ecuador, Bolivien, Kuba und Madagaskar. Die Früchte werden zum idealen Zeitpunkt von Kleinbauern schonend von Hand geerntet und mit Sorgfalt verarbeitet. Die sortenreine Auslese der ursprünglichen Edelkakaobohnen, kombiniert mit dem intensiven Geschmack feingliedriger Aromen, macht die Sprüngli Grand Cru-Schokolade zu einer raren Kostbarkeit – purer, authentischer Genuss in höchster Qualität.

**Über das Schweizer Familienunternehmen**

Das traditionsreiche Schweizer Familienunternehmen wird in sechster Generation von Milan und Tomas Prenosil geführt. Die in gewerblicher Tradition mit viel Handarbeit in Dietikon hergestellten Produkte werden in 28 eigenen Geschäften in der Schweiz verkauft. Diese befinden sich in und um Zürich, in Baden, Basel, Bern, St. Gallen, Winterthur, Zug und Genf. Insgesamt ergänzen fünf Gastronomiebetriebe, von der Café-Bar bis zum legendären Restaurant am Paradeplatz, das Angebot. Ausserhalb der Schweiz ist die Confiserie Sprüngli mit Verkaufsgeschäften in Dubai, Abu Dhabi, München und Wien vertreten.

*Sprüngli*