

# Neu: Italienischer Genuss im Seedamm-Center

**Pizza, Pasta, Salate und mehr: Das Ristorante «Spiga» im Seedamm-Center hat viel zu bieten. Auch für die Kleinen.**

Moderne Einrichtung, edle, klare Linien im Design, viel Holz und die Marmorplatten in typischem «Spiga»-Rot. Das neue Ristorante «Spiga» ist ein optisches Highlight. Bis hin zur Terrasse mit Seeblick – äusserst ungewöhnlich und selten in einem Einkaufszentrum – ist jedes Detail genau durchdacht.

Area Manager Lorenz Hug erklärt die Bedeutung des Namens: «Spiga heisst Ähre auf Italienisch. Das soll ein Hinweis sein auf unsere köstlichen Pizzen und Pasta-Gerichte.» Und er erzählt: «Die Anforderungen an ein Restaurant sind in einem Einkaufszentrum ganz speziell.» «Spiga» selbst gebe es seit zehn Jahren. Das erste Restaurant war in Bern, mittlerweile gibt es sechs davon.

Hug: «Wir wollen weiter wachsen und expandieren. Ich glaube an eine grosse Zukunft.» Und der Kern des Konzepts: «Unsere Restaurants sind unkompliziert und schnell – trotz der Geschwindigkeit legen wir Wert auf Topqualität.»

Seedamm-Center-Geschäftsführer Hanspeter Gisler ist glücklich mit dem neuen Konzept: «Das 'Mövenpick'-Restaurant schloss vor ein paar Jahren. Dann haben wir Ersatz gesucht. Jetzt bin ich sehr froh, dass wir unseren Besuchern



**Das Spiga-Team rund um Geschäftsführer Dominik Scherrer (2.v.l.).**

wieder ein ganz besonderes Lokal mit vielen italienischen Spezialitäten, Terrasse und Seeblick bieten können.»

## Mediterran geniessen

In der topmodernen «Spiga»-Küche herrscht südländisches Flair. 16 verschiedene Pizzen und ebensoviele unterschiedliche Pasta-Gerichte stehen zur Auswahl. Und das Team garantiert kurze Wartezeiten: Die Pizzen sind in vier, die Nudeln in fünf bis sechs Minuten fertig. Besonders wichtig: Der Pizzateig wird immer frisch gemacht – und hat ausreichend Zeit zum Ziehen.

Schon die Bestellung erfolgt, auf Wunsch, ganz modern, via Menü-App. Einfach über das Smartphone bestellen, abgerechnet wird direkt über die hinterlegte Kreditkarte. Wer das nicht möchte, kann selbstverständlich auch ganz herkömmlich bestellen.

Ein besonderer Genuss im «Spiga» ist der Kaffee. Geschultes Personal bereitet frischen Kaffee aus nachhaltigem Anbau zu. Egal, ob Espresso oder Café crème – immer ein Highlight.

Übrigens: Sämtliche «Spiga»-Spezialitäten gibt es auch als Take-away zum Mitnehmen. Und für Juni ist noch ein weiteres Highlight geplant: Ab dann soll es nämlich auch einen bedienten Abschnitt des Restaurants geben – mit speziellem Angebot.

Ebenfalls neu ist das Kinderparadies des Seedamm Centers, das direkt an das Restaurant anschliesst. Ihre Kleinen werden sich freuen. Eine riesige Spiellandschaft lädt zum Herumtollen ein. Während Sie Ihre Einkäufe erledigen oder in Ruhe einen Kaffee trinken, spielen die Kleinen beaufsichtigt im grossen Kinderparadies. Eröffnet wird dieses ebenso wie das Ristorante «Spiga» am 26. April.

Geschäftsführer Dominik Scherrer fasst zusammen: «Der Gast erwartet ein einfaches und unkompliziertes Konzept, ein motiviertes Team und frische Produkte. All das garantieren wir.» (ON)

**Restaurant «Spiga», Seedammcenter, Pfäffikon, [www.seedamm-center.ch](http://www.seedamm-center.ch)**



**Das neue Kinderparadies.**