**Kalifornische Burger-Kette expandiert weiter**

**Carl’s Jr. eröffnet weitere Schweizer Restaurants in Winterthur und Basel**

**Im vergangenen Dezember hat die Spycher Burger Gang AG mit Carl’s Jr. den kulinarischen “American Dream” in die Schweiz geholt. Reisende am Bahnhof Schaffhausen geniessen seitdem hochwertige Burger und hausgemachte Milkshakes. Nun dürfen sich Burgerfans in Winterthur und Basel freuen: Der Country Developer bringt die Kult-Burger noch diesen Sommer in zwei weitere Schweizer Städte.**

IP-Suisse zertifizierte Black Angus Burger, von Hand panierte Chicken Tenders und hausgemachte Milkshakes: Nach Schaffhausen wird es das Angebot von Carl’s Jr. in wenigen Wochen auch in Winterthur und Basel geben. Die Spycher Burger Gang AG freut sich bald auch in diesen Schweizer Städten vertreten zu sein: “Wir sind sehr stolz, dass wir mit unserem Restaurant in Schaffhausen erfolgreich sind und jetzt Standorte in Winterthur und Basel dazukommen,” so Franziska Kaiser, General Manager der Spycher Burger Gang AG.

**Neue Restaurants in Winterthur und Basel**

Nicht mehr lange und Burgerliebhaber:innen aus Winterthur kommen in den Genuss der kalifornischen Kult-Burger. Am 10. Juli wird das zweite Carl’s Jr. Restaurant seine Türen öffnen. Nach den Sommerferien dürfen sich dann auch die Basler:innen über Milkshakes und Burger freuen, wenn das dritte Schweizer Restaurant an der Eisengasse öffnet. Mit der Eröffnung gleich zwei neuer Restaurants möchte die Spycher Burger Gang ihren Platz auf dem Schweizer Markt weiter ausbauen: “Wir haben gesehen, dass die Schweizer:innen offen für Neues sind. Unser Ziel ist es, ein einzigartiges Burger-Erlebnis zu bieten. Unsere Qualität und unser Service überzeugen Burgerfans,” so Matthias Spycher, Inhaber und CEO der Spycher Group AG.

**Born in California, grilliert in der Schweiz**

Bei Carl’s Jr. treffen Schweizer Werte und der entspannte Lebensstil Kaliforniens aufeinander. Der knackige Salat und die sonnengereiften Tomaten werden täglich frisch geschnitten, die Chicken Tenders werden von Hand paniert, die Cookies kommen direkt aus dem Ofen und die Milkshakes werden ganz traditionell mit Schweizer Rahmglace zubereitet. Ausserdem stammt das Black Angus Rindfleisch aus der Schweizer Landwirtschaft und ist IP-Suisse zertifiziert. Wie in Schaffhausen liegt der Fokus auch in Winterthur und Basel auf Qualität und Gastfreundschaft. Das sogenannte Quick Service Plus Konzept von Carl’s Jr. stellt Gast und Umwelt ins Zentrum der Strategie: Von der Reduzierung von Verpackungsmaterial bis hin zu Mehrweggeschirr, Zubereitung erst nach Bestellung – um unnötige Foodwasteproduktion zu verhindern – hier geniesst man Fast Food mit dem gewissen Extra.

**Über CKE Restaurant Holdings Inc.:**

Die CKE Restaurant Holdings Inc. hat ihren Sitz in Franklin, Tennessee (USA), und betreibt die beliebten Restaurantketten Carl’s Jr. und Hardee’s. Beide sind sowohl in 44 Staaten in den USA als auch international in 38 Ländern mit mehr als 4’000 Restaurants vertreten. Mehr Informationen unter [ckefranchise.com](https://ckefranchise.com/), [www.carlsjr.com](http://www.carlsjr.com) und [www.hardees.com](http://www.hardees.com).

**Über die Spycher Burger Gang AG:**

Die Spycher Burger Gang AG ist der Country Developer und Masterfranchisenehmer der Restaurant-Kette Carl’s Jr. Das Unternehmen ist eine Tochtergesellschaft der Spycher Group Holding AG und hat ihren Sitz in Ittigen.