

Medienmitteilung

Zürich, 8. März 2016

Saltz – das neue Restaurant im Dolder Grand ist eröffnet

Am 7. März wurde das Restaurant Saltz eröffnet. Künstler Rolf Sachs gestaltete das Interieur. Passend dazu hat Chef à la Carte Patrick Hetz ein neues Menükonzept entwickelt.

Am Abend vom 7. März feierte das Restaurant Saltz (14 Gault-Millau-Punkte) mit rund 400 geladenen Gästen seine Eröffnung. Ab dem 8. März steht das neue Restaurant Hausgästen sowie externen Gästen sieben Tage in der Woche offen.

Das Restaurant Saltz beeindruckt durch sein gemütliches und zuweilen theatralisches Ambiente. Es ist ein Ort, an dem Gäste die Dinge aus einem ganz neuen Blickwinkel betrachten können. Für die Gestaltung des neuen Restaurants suchte Künstler Rolf Sachs Inspiration in Elementen der Schweizer Berglandschaft und in lokalen kulturellen Referenzen. Das weltoffene kulinarische Angebot umfasst internationale Klassiker ebenso wie typische saisonale Produkte regionaler Herkunft. «Mit dem Restaurant Saltz haben wir neue Akzente im Dolder Grand gesetzt und einen Ort der Begegnung geschaffen, der inspiriert, zum Verweilen einlädt und kulinarische Trends setzt», so Managing Director Mark Jacob.

Künstlerisch, emotional und überraschend

In dem 280 Quadratmeter grossen Restaurant verbindet Rolf Sachs ungewöhnliche Materialien wie Salz, Fels und Filz sowie Neonlicht auf unerwartete Art und Weise zu Kunstwerken und Möbeln. Dazu kombiniert er klassische Stühle der Designer Eero Saarinen und Jean Prouvé. Den Besucher erwarten unterschiedliche Stimmungen, die dazu einladen, mit eigenen Gefühlen und Gedanken zu reagieren. Die künstlerische Gestaltung setzt farbliche Akzente, wobei Blau, Rot und Grau die dominierenden Farben sind. Ein 500 Kilogramm schwerer Fels aus den Schweizer Alpen hängt an einem roten Kletterseil von der Decke und bildet einen zentralen Punkt, der die verschiedenen Stimmungswelten vereint. «Mein Lieblingsplatz ist der Ecktisch in der total in Rot gehaltenen Ecke mit dem roten Neonlicht, das die Schweizer Bergspitzen abbildet», so Rolf Sachs.

Inspirierend schnörkellose Kochkunst

Chef à la Carte Patrick Hetz kreiert ein Menü von schnörkelloser Schlichtheit, dem eine ungekünstelte, urbane Perspektive zugrunde liegt. Auf dem À-la-Carte-Menü finden sich bei den Vorspeisen internationale Klassiker wie «Gegrilltes Wagyu-Tataki» mit Frühlingszwiebeln, Koriander und Chili oder «Ceviche vom Wolfsbarsch» mit Grapefruit und

The Dolder Grand *****
The City Resort of Zurich
since 1899

Kurhausstrasse 65
8032 Zürich
Switzerland
Tel +41 44 456 60 00
Fax +41 44 456 60 01
info@thedoldergrand.com
www.thedoldergrand.com

The Dolder Resort
The Dolder Grand
Dolder Waldhaus
Dolder Sports



SWISS DELUXE HOTELS

THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

Süsskartoffeln. Zu den Hauptgängen gehören Köstlichkeiten wie «Maine-Hummer-Tagliatelle» mit Noilly Prat und Kirschtomaten sowie «Slow-cooked Black Cod» mit Miso und Pak Choi. Eine besondere Empfehlung von Patrick Hetz ist der «Loup de Mer, im Salz gebacken».

Fleischspezialitäten und «Special Cuts» werden auf einem 600 Grad heissen Grill zubereitet und zum Teil nach der Präsentation vom Service live am Tisch tranchiert. Die «Daily Specials» umfassen regelmässig wechselnde regionale sowie saisonale Spezialitäten wie etwa «Bremgartner Saiblingstatar» oder «Gunzwiler Bierschweinefilet vom Wandelerhof».

Das Lifestyle-Menü bietet eine Auswahl an vegetarischen Gerichten wie «Hausgemachte Safranravioli» oder einen «Kichererbsen-Hotpot».

Erlesene Weine und Drinks

Auf der Weinkarte finden sich rund 250 Weine aus der Schweiz und Europa. Auch bei der Auswahl an Spirituosen liegt der Fokus auf Schweizer Produkten. Die Weine sind im Restaurant Saltz am Eingang in sechs Weinschränken ausgestellt. Eine auf das aktuelle Menü abgestimmte, wechselnde Auswahl an Offenweinen komplettiert das Angebot. Die Saltz Bar ist nicht nur ein Ort für den Aperitif vor dem Dinner oder einen kleinen, schnellen Snack in unkompliziertem Setting am Tresen. Vielmehr ist die Bar ein lebendiger Ort für Single-Diners mit Blick über das Geschehen im Restaurant.

Eckdaten Restaurant:

Restaurantname	Saltz
Konzept	All-Day-Dining
Chef à la Carte	Patrick Hetz
Gästekapazität	102 Sitzplätze im Restaurant, 80 auf der Terrasse, 46 in der Lounge-Bar
Öffnungszeiten	Montag bis Sonntag durchgehend geöffnet: Frühstück, Mittag- und Abendessen

Zum Dolder Grand

Das Dolder Grand mit 175 luxuriösen Zimmern und Suiten, erlesener Gastronomie, einem Spa-Bereich auf 4'000 Quadratmetern, grosszügigen Bankett- und Seminarräumlichkeiten sowie einer wertvollen Kunstsammlung ist Mitglied der Leading Hotels of the World und der Swiss Deluxe Hotels. Die erhöhte Lage zwischen pulsierender City und belebender Natur ermöglicht einen herrlichen Blick auf die Stadt Zürich, den See und die Alpen. Das City Resort wurde von 2004 bis 2008 durch die Londoner Architekten Foster and Partners vollumfänglich renoviert und umgebaut.

Zu Rolf Sachs

Sachs kreiert Werke, die auf bereits Bekanntes anspielen und sich im kollektiven Gedächtnis verankert haben. Seine Leidenschaft für alchemistische Experimente und die Faszination für das Unerwartete führen dazu, dass er die übliche Verwendung von Materialien hinterfragt und neu interpretiert. Menschliche Interaktion wie auch das Einbeziehen humoristischer Elemente sind typische Charakteristiken seines multidisziplinären Werks. Die Bandbreite seines Schaffens reicht von Möbeln, Leuchten, Objekten und Installationen über Bühnenbilder für Oper und Ballett bis zur Fotografie und architektonischen Projekten. Seine Werke werden in Einzelausstellungen in internationalen Design- und Kunstgalerien und Museen gezeigt. Sachs' interdisziplinäre Herangehensweise bildete die Grundlage für kreative Auftragsarbeiten für Unternehmen und Institutionen wie das Victoria and Albert Museum in London, dem Les Ballets und der Opéra de Monte-Carlo, das Staatstheater Wiesbaden, die Porzellan Manufaktur Nymphenburg, Fortis Uhren und andere. Rolf Sachs wurde 1955 in Lausanne in der Schweiz geboren. Kreativ seit seiner frühesten Jugend und von der ihn seit seiner Kindheit umgebenden Kunst inspiriert, gründete er 1994 sein Studio in London.

Zu Patrick Hetz

Patrick Hetz wurde 1982 in Österreich geboren. Nach seiner Kochlehre in Kaprun in Österreich wechselte er 2002 in die Schweizer Berge ins Waldhaus Flims. Hier sammelte er vielfältige Erfahrungen als Commis Saucier, Chef Entremetier und als Chef Tournant. Danach führten ihn seine beruflichen Stationen vom Hotel Gstaad Palace über das Fine-Dining-Restaurant von Horizons and Cottages in Bermuda nach Schottland ins Gleneagles Hotel und ins Colombi Hotel in Freiburg. Als Souschef Banquet kam Patrick Hetz im September 2010 ins Dolder Grand nach Zürich und prägte seit Februar 2012 als Chef à la Carte die Küche im Garden Restaurant.

Ansprechpartner für die Medien

Public Relations
Dolder Hotel AG
Tel +41 44 456 66 40
pr@dolderhotelag.com