

Medieninformation

Dining im Dolder Grand

Zwei Restaurants und die Bar machen die Dolder Grand Trink- und Esskultur zu einem Erlebnis der besonderen Art. Rund 500 Weine stehen zur Auswahl. Das The Restaurant (2 Michelin-Sterne, 19 Gault-Millau-Punkte), das Restaurant Saltz (14 Gault-Millau-Punkte) sowie die Bar sind Hotelgästen und der Öffentlichkeit zugänglich. Die Terrassen ermöglichen einen herrlichen Blick auf die City, den See und die Alpen.

An einmaliger Lage, zwischen pulsierender Stadt und belebender Natur, bietet das Dolder Grand zahlreiche Facetten: 175 luxuriöse Zimmer und Suiten, ein Spa-Bereich auf 4'000 Quadratmetern sowie Bankett- und Seminarräumlichkeiten. Ein exklusives Kulinarik Angebot findet sich in den zwei Restaurants sowie in der Bar für die späteren Stunden.

Fine Dining im The Restaurant

Das The Restaurant bietet junge und innovative Gourmetküche von Heiko Nieder, Chef Fine Dining. Das Geheimnis seines Stils ist sein grosses Aromenspektrum, das auf typisch klassische Geschmacksbilder verzichtet. Das The Restaurant ist mit 19 Gault-Millau-Punkten und zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Die Menükarte ist ein Spiegel von Heiko Nieder's Experimentierfreudigkeit. Dazu gehören Bretonischer Hummer mit Erdbeeren, Randen, Estragon und Senf oder Kaninchen mit eingelegten Pilzen, Gartenkräutern und Miso. Überraschend bleibt es auch bei den Desserts; hier wird auch Gemüse verwendet: Heidelbeeren mit Sellerie, Gurke und Ingwer.

Um einen Querschnitt seiner Küche zu entdecken, empfiehlt sich mittags das Amuse-Bouche-Menü (CHF 112.00) oder aber ein 4- bzw. 5-Gang-Menü. Abends werden zum Beispiel 6- bis 10-gängige Menüs angeboten (CHF 218.00 bis CHF 278.00), oder wie wäre es mit dem speziellen vegetarischen Menü (CHF 238.00)? The Restaurant ist neu von Mittwoch bis Freitagmittag sowie von Dienstag bis Samstagabend geöffnet. Sonntags und montags bleibt es geschlossen.

Ein eklektischer Einrichtungsstil prägt das Gourmetrestaurant mit 47 Plätzen sowie Private Dining, Lounge-Bar und Terrasse. Die vollständig restaurierte historische Decke verleiht dem Raum ein stilvolles Ambiente, das durch ein exklusives Interior Design ergänzt wird.

Restaurant Saltz

Das Restaurant Saltz, entworfen vom Künstler Rolf Sachs, besticht durch sein gemütliches und zuweilen theatralisches Ambiente. Es ist ein Ort, an dem der Besucher vorgefasste Meinungen infrage stellen und Dinge aus einem ganz neuen Blickwinkel betrachten kann. Chef à la Carte Julian Mai kreiert ein Menü von schnörkelloser Schlichtheit, dem eine ungekünstelte, urbane Perspektive zugrunde liegt. Dabei setzt er vor allem auch auf Spezialitäten und Zutaten aus der Region. Die Saltz Bar bietet den Gästen Cocktails und Snacks in lebhafter, geselliger Atmosphäre.

Lobby und Bar

Die restaurierte historische Decke und das antike Cheminée kombiniert mit modernen Elementen im Interior Design prägen die Lobby. Hier werden Getränke und Snacks serviert und täglich Kuchen und Patisseries offeriert. In den Wintermonaten wird an den Wochenenden der traditionelle English Afternoon Tea serviert. Täglich ab 18 Uhr werden in der modernen Bar und deren Terrasse Drinks, Cocktails und Snacks angeboten. Auf der Barkarte finden sich ausschliesslich Premium Produkte, ein breites Sortiment an Wodka sowie Raritäten.

The Epicure «Days of Culinary Masterpieces»

Das Dolder Grand lancierte im September 2014 zum ersten Mal sein eigenes Gourmetfestival The Epicure mit einer Reihe von international namhaften Gastköchen. Die fünfte Ausgabe von The Epicure feierten wir im September 2018.

Weine im Dolder Grand

Das Weinangebot umfasst rund 500 Weine. Die Preise bewegen sich ab 50 Schweizer Franken bis hin zu Raritäten für 3'000 Schweizer Franken. Ein besonderes Augenmerk für die Weinauswahl bietet das The Restaurant. In dem speziell designten Winecube sind über 1'200 Flaschen gelagert. Die Weinkarte im The Restaurant enthält 100 Weiss- und 250 Rotweine sowie rund 30 Champagner vorwiegend aus Europa, aber auch aus Übersee.

Ansprechpartner für die Medien

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