

THE DOLDER GRAND

4. Februar 2020 | 1

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) sowie die Bar laden Hotelgäste und die Öffentlichkeit ein. Die Terrassen geben den Blick frei auf die City, den See und die Alpen.

An einmaliger Lage, zwischen pulsierender Stadt und belebender Natur, präsentiert sich das Dolder Grand mit seinen zahlreichen Facetten: 175 luxuriöse Zimmer und Suiten, einen 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. Es ist mit 19 Gault-Millau-Punkten und 2 Michelin-Sternen ausgezeichnet. Heiko Nieders Geheimnis ist sein grosses Aromenspektrum, das auf typische Geschmacksbilder verzichtet. Die Menükarte spiegelt dabei seine Experimentierfreudigkeit wider. Dazu gehören Bretonischer Hummer mit Erdbeeren, Randen, Estragon und Senf. Oder aber Kaninchen mit eingelegten Pilzen, Gartenkräutern und Miso. Ebenso überraschend geht mit den Desserts weiter; für die auch einmal Gemüse verwendet werden. Zum Beispiel Heidelbeeren mit Sellerie, Gurke und Ingwer.

Mittags empfiehlt sich das Amuse-Bouche-Menu (CHF 98.00), ein Querschnitt durch das Angebot. Oder wie wäre es mit einem 4- oder 5-Gang-Menü? Abends werden 5- bis 8-gängige Schlemmereien angeboten. Daneben begeistern das eigens für die vegetarische Gäste kreierte Menü sowie das 12-Gang-Tasting-Menü. Das The Restaurant ist Dienstag- bis Freitagmittag und abends sowie samstags nur abends geöffnet. Sonntag und Montag ruhen die Kochlöffel.

Ein eklektischer Einrichtungsstil prägt das Gourmetrestaurant mit 47 Plätzen, einem Private-Dining-Raum, Lounge-Bar und Terrasse. Die vollständig restaurierte historische Decke verleiht dem Restaurant sein stilvolles Ambiente. Ein exklusives Interior Design ergänzt es derweil optimal.

Restaurant Saltz

Das Restaurant Saltz, entworfen vom Künstler Rolf Sachs, besticht durch sein gemütliches und zuweilen theatralisches Ambiente. Chef à la Carte, Julian Mai, kreierte ein Menü von schnörkelloser Schlichtheit. Ihm liegt eine ungekünstelte, urbane Perspektive zugrunde. Dabei setzt Mai auf Spezialitäten und Zutaten aus der Region. Die Saltz Bar bietet den Gästen Cocktails und Snacks in lebhafter, geselliger Atmosphäre.

Lobby und Bar

Der Mix aus modernem Design, restaurierter historischer Decke und antikem Cheminée prägt die Lobby. Hier werden die Gäste mit Snacks, Kuchen, Patisseries sowie Getränken verköstigt. In den Wintermonaten geniessen sie jeweils an den Wochenenden den traditionellen English Afternoon Tea. Täglich ab 18 Uhr werden in der modernen Bar und deren Terrasse Drinks und Cocktails gemixt und Snacks serviert. Auf der Bar-Karte finden sich ausschliesslich Premium Speisen, ein breites Sortiment an Wodka sowie Raritäten.

THE DOLDER GRAND

4. Februar 2020 | 2

The Epicure «Days of Culinary Masterpieces»

Das Dolder Grand hob im September 2014 zum ersten Mal sein eigenes Gourmetfestival aus der Taufe. The Epicure findet jeweils im September statt und lockt die Gourmands und Neugierige seither mit einer Reihe von international namhaften Gastköchen.

Weine im Dolder Grand

Das Weinangebot umfasst rund 500 Weine. Die Preise bewegen sich zwischen CHF 50 und CHF 3'000. Besonders edle Tropfen bietet das The Restaurant. In seinem speziell designten Winecube sind über 1'200 Flaschen gelagert. Die Weinkarte enthält 100 Weiss- und 250 Rotweine sowie rund 30 Champagner vorwiegend aus Europa, aber auch aus Übersee.

Ansprechpartnerinnen für die Medien Dolder Hotel AG

Director of Marketing & Communications

Anna Siroka

Tel. direkt: +41 44 456 66 25

pr@dolderhotelag.com

PR Coordinator

Adriana Zilic

Tel. direkt: +41 44 456 66 40

pr@dolderhotelag.com