

# THE DOLDER GRAND



# THE DOLDER GRAND

11. Januar 2023 | 2

## Dining im Dolder Grand

**Drei Restaurants, saisonale Pop-Ups, ein Gourmetfestival und die Canvas Bar & Lounge machen die Dolder Grand Trink- und Esskultur zu einem Erlebnis der besonderen Art. Das The Restaurant (2 Michelin-Sterne, 19 Gault-Millau-Punkte), das Restaurant Saltz mit lokalen Einflüssen (14 Gault-Millau-Punkte), das japanische Restaurant Mikuriya, trendige Pop-Up Restaurants, das jährliche Festival The Epicure 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 Restaurants sowie in der Canvas Bar & Lounge.

### **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, ein Querschnitt durch das Angebot. Oder wie wäre es mit einem 4-Gang-Menü? Abends werden 6- bis 8-gängige Schlemmereien angeboten. Daneben begeistern das eigens für die vegetarische Gäste kreierte Menü. Das The Restaurant ist Mittwoch- bis Samstagabend sowie am Donnerstag- und Freitagmittag geöffnet. Sonntag bis Dienstag 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.

### **THE EPICURE «Days of Culinary Masterpieces»**

Seit 2014 versammelt sich die internationale Kochelite beim Gourmetfestivals THE EPICURE im Dolder Grand. An insgesamt fünf Abenden kreierte Heiko Nieder mit jeweils einem Gastkoch ein 8-Gang-Menü, das in dieser Konstellation bislang einmalig ist. Ergänzt werden die Evenings mit hochkarätigen Masterclasses, welche von Experten geleitet werden und unerwartete Einblicke in erstklassige Produkte geben. Am Sonntag erwartet die Gäste das grosse Finale mit Live-Kochstationen der Gastköche, an denen sie die Eindrücke der Evenings im Kontrast erleben.

### **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

# THE DOLDER GRAND

11. Januar 2023 | 3

Zutaten aus der Region. Die Saltz Bar bietet den Gästen Cocktails und Snacks in lebhafter, geselliger Atmosphäre.

## **Mikuriya**

Der Name «Mikuriya» bedeutet «Küche, in der das Essen für besondere Gäste zubereitet wird». In den Genuss dieser Küche kommen die Gäste des Dolder Grand, wo Sushi-Kappo saisonal mit Zutaten wie beispielsweise Königskrabbe, Jakobsmuschel und Wagyu neu interpretiert wird. Am Tresen bereitet Küchenchef Yusuke Sasaki seine Spezialitäten vor den Augen seiner Gäste zu und sorgt für ein Erlebnis für alle Sinne. Der im vierten Stock gelegene Japaner hat von Dienstag bis Samstag ab 19.00 Uhr geöffnet und bietet bis zu acht Gästen mit Reservierung gleichzeitig am Counter Platz.

## **Canvas Bar & Lounge**

Der Mix aus modernem Design, restaurierter historischer Decke, Kunst 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 werden ab 10.00 Uhr in der Bar Drinks und Cocktails gemixt und Snacks serviert.

## **Pop-Up Restaurants**

Das Jahr über bieten wechselnde Restaurantkonzepte wie zum Beispiel The Lobster Club von Culinary Director Heiko Nieder, das Oriental Hideaway mit nahöstlichen Speisen von Oriental Chef de Cuisine Firas El-Borjis oder das Winter Pop-Up Dolder Lodge meets St. Moritz für Hotelgäste und Ortsansässige ein vielseitiges Angebot.

## **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.

