



THE DOLDER GRAND

WILLKOMMEN IN ZÜRICHS EXKLUSIVSTEM FONDUE-POP-UP

– IM KRUG CARNOTZET POP-UP WARTET EIN ERLEBNIS DER EXTRAKLASSE AUF GÄSTE, DIE DAS GANZ BESONDERE SUCHEN –

Zürich, Oktober 2020: Die Maison KRUG und The Dolder Grand freuen sich, ihre Gäste ab sofort und bis Ende Februar 2021 (mit Option auf Verlängerung) zum KRUG Carnotzet Pop-up begrüßen zu dürfen.

Gemütlichkeit trifft auf Exklusivität – so lässt sich das gemeinsame Pop-up auf der Saltz Terrasse dank der aussergewöhnlichen Fondue-Kreation und edlen Champagner-Begleitung am besten beschreiben. Dieses Jahr halten es die Gastgeber besonders intim, da das Carnotzet nur für bis zu vier Personen Platz bietet.

Behagliche Atmosphäre und Genuss für Wagemutige

Serviert werden «DAS Fondue» – eine Kreation von Sternekoch Heiko Nieder, Chef Fine Dining im Dolder Grand, und dem bekannten Schweizer Maître Fromager Rolf Beeler – sowie edle und vollendend abgestimmte Champagner der Maison KRUG. Als perfekte Ergänzung schaffen zudem fünf sorgfältig ausgewählte Beilagen aus dem KRUG «Single Ingredient Programm» ein überraschendes, herausforderndes und kontrastierendes Erlebnis für Wagemutige.

DAS Fondue

Zum «DAS Fondue», kreiert aus den besten handwerklich hergestellten Käsesorten, werden den Gästen unter anderem eine Auswahl an drei Fleischspezialitäten aufgetischt: Morcon de Chorizo, Pata Negra und Salami mit Trüffel. Neben Brot und Kartoffeln kommen in Peperoncini macinati eingelegte Wachteleier, grüne Oliven und Anchovis hinzu. Jeder Gast geniesst ausserdem eine halbe Flasche Krug Grande Cuvée sowie Mineralwasser und Kaffee oder Tee. Die atemberaubende Aussicht auf Zürich und die Alpen gibt es kostenlos dazu.

Preis für zwei Personen: CHF 450.-, ab zwei und für max. vier Personen, [hier](#) buchen.
Tipp: Ab Dezember gibt's «DAS Fondue» im Restaurant Saltz im Dolder Grand auch für Zuhause.

Über das «SINGLE INGREDIENT PROGRAMM»

Die Maison KRUG weiss nur zu gut, wie herausfordernd es ist, ein einziges Produkt – in ihrem Fall die Traube – in ein aussergewöhnliches Erzeugnis umzuwandeln. Deshalb fordert es seine Botschafter, Spitzenköche aus der ganzen Welt, jedes Jahr heraus, Gerichte aus nur einer Zutat zu kreieren. Diese Philosophie bildet den Kern des Know-hows und ist die Grundlage für das «Single Ingredient Programm». In das diesjährige Menü wurden unter dem Motto «World of Craft Style» die beliebtesten Zutaten aus verschiedenen Jahren und diversen Anlässen integriert.

DAS HAUS KRUG

Das Haus Krug ist der wahrgewordene Traum seines Gründers, Joseph Krug, der seinen Kunden Jahr für Jahr den besten Champagner anbieten wollte, unabhängig von den Fügungen des Klimas. Krug ist seit 1843 das einzige Haus, das jedes Jahr ausschliesslich noble Champagner herstellt. Heute hat das Haus Krug sieben erstklassige Champagner im Angebot – jeder für sich bringt die Natur auf eigene Weise zum Ausdruck.

THE DOLDER GRAND

Das Dolder Grand mit 175 luxuriösen Zimmern und Suiten, erlesener Gastronomie, einem Spa-Bereich auf 4'000 Quadratmetern 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.

Medienkontakte

Lucy Tallo
PR/TICULAR
E-Mail: lucy@pr-ticular.com/ltallo@moethennessy.com
Tel: +41 79 393 42 66

Dolder Hotel AG
Anna Siroka
Director of Marketing & Communications
E-Mail: anna.siroka@dolderhotelag.com
Tel: +41 76 352 60 82

Dolder Hotel AG
Adriana Zilic
PR Coordinator
E-Mail: pr@dolderhotelag.com
Tel: +41 76 352 61 05