

27. August 2023 | 1

Medienmitteilung

## GRANDIOSES FOOD-RESORT! «THE DOLDER GRAND» IST GAULTMILLAUS «HOTEL DES JAHRES 2024»!

**175 luxuriöse Zimmer und Suiten, 4'000 Quadratmeter Spa – und 64 GaultMillau-Punkte: «The Dolder Grand» hat neue, raffinierte Restaurantkonzepte umgesetzt, die den Zeitgeist treffen. Der GaultMillau zeichnet die Ikone auf dem Dolder-Berg als «Hotel des Jahres» aus. Zum zweiten Mal nach 2016.**



Chefredaktor Urs Heller: «Wer innert acht Jahren zweimal den «Hotel des Jahres»-Titel kriegt, muss schon Aussergewöhnliches leisten. «The Dolder Grand» hat geliefert. Das neue japanische Restaurant MIKURIYA und das faszinierende Gartenrestaurant blooms haben uns begeistert. Juwel im Haus ist «The Restaurant» mit seinen 19 Punkten und zwei Sternen.» Die «Masterminds», die aus einem luxuriösen Resort eine Food-Destination machen: General Manager Markus Granelli und Culinary Director Heiko Nieder.

### Die verborgene Suite, der verborgene Garten

«Unsere Lage ist nicht besonders zentral», weiss General Manager Markus Granelli, «aber mit der Kombination aus Zimmern, Spa, Kunst und Kulinarik bieten wir attraktive Gründe, zu uns auf den «Dolder» zu kommen.» Zwei neue Restaurants schaffen es in den GaultMillau 2024: das «MIKURIYA» mit 16 Punkten, das «blooms» mit 14 Punkten. Gemeinsamer Nenner: raffinierte Konzepte. Engagierte Chefs. Und: im riesigen Resort erst auf den zweiten Blick zu finden! Den Weg ins «MIKURIYA» weist eine Hostess im Kimono. Das japanische Restaurant ist im ehemaligen «Room 100», welcher Teil der «Suite 100» war, untergebracht. «Omakase» ist angesagt. Chef Atsushi Hiraoka bestimmt die 15-Gänge-Menüs, am Counter hat es nur Platz für bis zu acht Gäste. Das «blooms» liegt idyllisch in einem zuvor ungenutzten Teil des Resorts. Aufgedeckt wird zwischen Kräuter- und Gemüsebeeten, ringsum ein riesiges rotes Stahlobjekt von Keith Haring. Romantik pur. Geöffnet nur bei schönem Wetter (!). Das Konzept: Vegan/vegetarisch! «Der Garten ist unsere Quelle der Inspiration», sagt Heiko Nieder. Souschef Robin Briner setzt das anspruchsvolle Konzept um.

27. August 2023 | 2

**Einer von sechs! 19-Punkte-Chef Heiko Nieder**

Heiko Nieder ist «Doppelagent» am Berg. Er entwickelt neue Konzepte. Er wacht mit scharfem Auge über jedes Outlet. Aber er ist in erster Linie Spitzenkoch, einer von nur sechs Chefs, die der GaultMillau in der Schweiz mit der Höchstbewertung 19 Punkte auszeichnet. Trotz Tanz auf vielen Hochzeiten: Chef Heiko performt in «The Restaurant» auf höchstem Niveau, begrüsst seine Gäste mit einer grenzenlosen Kaskade von Starters, hat fürs eigentliche Menü eine geschickte Formel gefunden: Neue Kreationen und ein paar Signature Dishes finden zu einem grossen Ganzen zusammen. Ungewöhnlich in einem Fünfsternehotel: Für den perfekten Service und die Weinbegleitung sorgen ausschliesslich Frauen! Das All-Day-Restaurant Saltz, frech designt von Rolf Sachs, geführt von Julian Mai, hat an Klasse zugelegt, holt sich den 15. Punkt. Im Restaurant und auf der Terrasse legt noch ein zweiter Küchenchef seine Karte auf: Oriental Chef Firas El-Borji, Grossmeister der Middle-East-Cuisine, Liebling auch der Scheichs, die im «Dolder» absteigen.

**Das beste Frühstück der Schweiz**

Starchef Heiko Nieder ist auch Frühstücksdirektor! Im «Saltz» wird auch das Frühstück serviert, das beste wohl im Land. Acht (!) Köche stehen unter der Leitung von Stephan Arnold bereits im Morgengrauen auf, verwöhnen die «Dolder»-Gäste, bereiten alles frisch zu; 13 raffinierte Gerichte, verpackt in 200 kleine Gläschen. Wurst- und Käsesalat, Eiersalat, Hummus, Rindstatar, «Organic Eggs» in allen Varianten, dazu ein paar Gerichte, die der Chef fürs «Zmorge» entwickelt hat: den Armen Ritter. Und das Onsen-Ei mit Meerforellenrogen, gebeiztem Lachs, Kartoffel-Espuma, Dill und Wasabi. Wechselnde Pop-ups wie «The Lobster Club», Skihüttenromantik in der «Dolder»-Lodge oder die «Krug Lounge» ergänzen das Angebot. Und einmal pro Jahr treffen sich Weltklasseköche zum Foodfestival THE EPICURE.

**Dalí, Murakami und Lord Norman Foster**

«The Dolder Grand» (Baujahr 1899!) ist ein faszinierendes Resort. Lord Norman Foster hat den historischen Teil des Hotels liebevoll restauriert und geschickt mit einem eleganten Neubau zusammengefügt. Im Haus entdeckt man über 100 Werke von weltbekannten Künstlerinnen und Künstlern, grosszügig zur Verfügung gestellt. Der Spa-Bereich bietet pure Erholung auf 4'000 Quadratmetern, mit Pool, exzellenten Behandlungen und grosszügigen Sonnenterrassen. Erholen, Chillen und Schlemmen über den Dächern von Zürich.

**[Package «Hotel of the Year»](#)**

Wir laden unsere Gäste ein, diese Auszeichnung mit uns zu feiern.

Das Angebot beinhaltet:

- 1 Übernachtung inklusive Frühstück
- CHF 100.00 Spa Credit oder Restaurant Voucher (pro Zimmer und Aufenthalt)
- Unbegrenzter Zugang zum Dolder Grand Spa (4'000 m<sup>2</sup>)
- Dolder Shuttle Bus in die Stadt
- Complimentary Guest Cars

27. August 2023 | 3

**Über The Dolder Grand**

Das Dolder Grand verfügt über 175 luxuriöse Zimmer und Suiten, vier Restaurants und saisonale Pop-ups. Das «The Restaurant» ist mit zwei Michelin-Sternen und 19 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet, und das «Restaurant Saltz» ist mit 14 Gault-Millau-Punkten dotiert. Der Spa-Bereich bietet auf rund 4'000 Quadratmetern pure Erholung. Bekannt ist auch die umfangreiche Kunstsammlung des Hauses, die aus über 100 Werken von weltbekannten Künstlerinnen und Künstlern besteht, darunter Salvador Dalí und Takashi Murakami. Das 1899 eröffnete Fünfsterne-Superior-Hotel trägt die Handschrift der renommierten Architektin Sylvia Sepielli und des angesehenen Architekten Lord Norman Foster. Es ist Mitglied der Leading Hotels of the World, der Swiss Deluxe Hotels und der Responsible Hotels of Switzerland.

Besuchen Sie für Bilder und allgemeine Informationen unsere [Medienseite](#).

**Über Gault Millau**

Wo sind die besten Restaurants der Schweiz? Wer sind die kreativsten Köche? Der «GaultMillau Guide Schweiz» ist der wichtigste Gourmetführer im Land. 880 Restaurants werden bewertet und ausführlich beschrieben. Die ausgezeichneten Köche des Landes werden in Bildern vorgestellt. Der Guide wird in den Medien täglich zitiert.

GaultMillau digital: Auf Gaultmillau.ch gibts täglich Rezeptvideos und Rezepte der besten Köche. Spannende Interviews und News aus der Szene. Die neue Lifestyle-Liste GaultMillau POP empfiehlt 230 trendige Beizen, Brasserien, Bars und Cafés. Der Blog «Züri isst» spricht ein urbanes, junges Publikum an und hat eine ständig wachsende eigene Community.

**Ansprechpartner/-innen für Interviewanfragen und weitere Informationen:**

The Dolder Grand  
Joachim Schweier  
Senior Marketing & Communications Manager  
Tel +41 44 456 60 00  
[joachim.schweier@dolderhotelag.com](mailto:joachim.schweier@dolderhotelag.com)

PR/Ticular  
Laura Amanzi  
Managing Director Zürich  
Tel +41 76 419 17 10  
[laura.amanzi@pr-ticular.com](mailto:laura.amanzi@pr-ticular.com)

**GaultMillaus «Hotel des Jahres»**

2024	Zürich, The Dolder Grand
2023	Lausanne, Beau-Rivage Palace
2022	Ascona, Hotel Castello del Sole
2021	Bad Ragaz, Grand Resort Bad Ragaz
2020	Basel, Grand Hotel Les Trois Rois
2019	Bürgenstock, Bürgenstock Resort Lake Lucerne
2018	St. Moritz, Kulm Hotel
2017	Andermatt, The Chedi Andermatt
2016	Zürich, The Dolder Grand
2015	Vitznau, Park Hotel Vitznau
2014	Gstaad, The Alpina Gstaad
2013	Zürich, Baur au Lac
2012	Lausanne, Hôtel Lausanne Palace & Spa
2011	Ascona, Eden Roc
2010	Bad Ragaz, Grand Resort Bad Ragaz
2009	Pontresina, Grand Hotel Kronenhof
2008	Ascona, Hotel Castello del Sole
2007	Lausanne, Beau-Rivage Palace
2006	Lenk, Lenkerhof Alpine Resort

27. August 2023 | 4

2005	Flims, Waldhaus Flims Mountain Resort & Spa
2004	Gstaad, Grand Hotel Bellevue
2003	Lugano, Villa Principe Leopoldo
2002	Weggis, Park Hotel
2001	Interlaken, Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa
2000	Murten, Le Vieux Manoir
1999	Bad Ragaz, Grand Hotel Quellenhof
1998	Ascona, Albergo Giardino