

# THE DOLDER GRAND

13. Februar 2026 | 1

Medienmitteilung

## EINZIGARTIGES ERLEBNIS: THE CHEF'S TABLE IN HEIKO NIEDERS KÜCHE

Ab dem 11. März 2026 bietet das The Restaurant im Dolder Grand eine neue Form des persönlichen Fine Dining. Mit dem «The Chef's Table» erhalten Gäste die Möglichkeit, die kulinarische Handschrift von Chef Fine Dining und Culinary Director Heiko Nieder in einem intimen Rahmen direkt in der Küche von Zürichs höchst ausgezeichnetem Restaurant zu erleben.

In einem eigens dafür erhöhten Sitzbereich, der Platz für vier bis fünf Gäste bietet, können diese die Zubereitung der Gerichte aus nächster Nähe beobachten, während die 9-köpfige Küchencrew unter der Leitung von Heiko Nieder jedes Gericht mit höchster Präzision und Kreativität zubereitet. Der Chef's Table gewährt einen Einblick in die Arbeitsweise einer mit 19 Gault-Millau-Punkten und 2 Michelin-Sternen ausgezeichneten Küche und macht Kreativität, Handwerk und Abläufe unmittelbar erlebbar.

Der Chef's Table ist während der regulären Öffnungszeiten des The Restaurant auf Anfrage verfügbar. Angeboten wird das Erlebnis mittags und abends als 7-Gang The Restaurant Menü und zu den Preisen wie im The Restaurant. Ein vegetarisches Menü ist auf Wunsch erhältlich.



# THE DOLDER GRAND

13. Februar 2026 | 2

## CHEF FINE DINING UND CULINARY DIRECTOR HEIKO NIEDER

Seit der Eröffnung des The Restaurant im Jahr 2008 prägt Heiko Nieder als Chef Fine Dining die kulinarische Handschrift des Sternerestaurants. Seit 2021 verantwortet er als Culinary Director zudem die gesamte gastronomische Ausrichtung des Hauses – bestehend aus vier Restaurants und wechselnden Pop-Up-Konzepten. Mit seiner unverwechselbaren Aromenküche sowie seinem Sinn für Präzision, Struktur und Neugier zählt Heiko Nieder zu den führenden und innovativsten Köchen Europas.

Als Initiator von THE EPICURE feierte er 2025 mit der zehnten Ausgabe einen besonderen Meilenstein in der Welt der Haute Cuisine; im Jahr 2026 pausiert das Event, um das Konzept weiterzuentwickeln, und kehrt 2027 mit gewohnt hoher Qualität und zeitgemässer Kulinarik zurück. Stattdessen findet am 31. Mai 2026 im Dolder Grand ein Anlass statt, der die Atmosphäre der französischen Riviera nach Zürich bringt und die kulinarische Vielfalt des Hauses in den Mittelpunkt stellt.

Mit seinen beiden Kochbüchern «Heiko Nieder – The Restaurant» und dem 2025 erschienenen «Private Dining – Fine Dining zu Hause» öffnet Heiko Nieder seine Küche auch ausserhalb des Dolder Grand. Beide Werke tragen dieselbe Handschrift wie seine Menüs: klar, präzise und zugänglich, ohne an Tiefe zu verlieren.

### Über The Restaurant

Das The Restaurant steht für junge, innovative Gourmetküche in einem ruhigen, konzentrierten Ambiente. Unter der Leitung von Heiko Nieder entstehen Menüs, die klassische Erwartungen bewusst hinterfragen und neu zusammensetzen. Mit 2 Michelin-Sternen und 19 Gault-Millau-Punkten zählt das Restaurant zu den höchst ausgezeichneten Adressen in Zürich.

### Über The Dolder Grand

Das 1899 eröffnete Dolder Grand verfügt über 175 luxuriöse Zimmer und Suiten. Hoch über Zürich auf dem Adlisberg thronend, bietet das City Resort eine Aussicht über das pulsierende Stadtleben, den Zürichsee und die Schweizer Alpen. Das legendäre Hotel blickt auf eine aussergewöhnliche Geschichte mit illustren Gästen zurück und hat sich heute als Destination für Kulinarik, Kunst und Wellness etabliert. Der imposante, schlossähnliche Bau trägt die Handschrift des angesehenen Architekten Lord Norman Foster. Mit seinen vier permanenten Restaurants sowie einem Pop-Up hält das Fünfsterne-Superior-Hotel ein spannendes Gastronomiekonzept bereit: The Restaurant (2 Michelin-Sterne und 19 Gault-Millau-Punkte), Mikuriya (17 Gault-Millau-Punkte), das vegan-vegetarische Gartenrestaurant blooms (16 Gault-Millau-Punkte), Restaurant Saltz (15 Gault-Millau-Punkte) und ein weiteres Restaurant mit wechselnden Food-Konzepten wie The Grand Heritage. Die Canvas Bar & Lounge ergänzt das kulinarische Angebot, das dem Dolder Grand den Titel «Hotel des Jahres 2024» von Gault-Millau eingebracht hat. 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 Dolder Grand (2 Michelin-Keys) 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](#).

### Ansprechpartner\*innen für Interviewanfragen und weitere Informationen:

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

Farner Consulting AG  
Toby Felder  
Partner & Director  
Tel +41 44 266 67 67  
[toby.felder@farner.ch](mailto:toby.felder@farner.ch)