

THE DOLDER GRAND

5. Februar 2026 | 1

Medienmitteilung

SINGAPORE AIRLINES UND STERNE KOCH HEIKO NIEDER PRÄSENTIEREN NEUE MENÜKREATIONEN FÜR FLÜGE AB ZÜRICH

Singapore Airlines präsentierte heute die neuen kulinarischen Kreationen des Schweizer Gastkuchs Heiko Nieder. Der Chef Fine Dining & Culinary Director des Dolder Grand Hotels in Zürich, dessen Restaurant «The Restaurant» mit 2 Michelin-Sternen und 19 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet ist, präsentiert Gästen auf Flügen von Zürich nach Singapur exklusiv für Singapore Airlines komponierte Menüs. Mit der Fortsetzung der erfolgreichen kulinarischen Partnerschaft dürfen sich Passagiere der Premium-Klassen auch künftig auf innovative Schweizer Gourmetküche über den Wolken freuen.

Heiko Nieders neue Gerichte für das erste Halbjahr 2026 werden auf allen Flügen von Zürich nach Singapur in der First Class und Business Class angeboten. Sie sind das Ergebnis einer engen Zusammenarbeit zwischen dem Spitzenkoch und Singapore Airlines, mit dem Anspruch, auch in 30.000 Fuss Höhe ein authentisches Sterne-Niveau zu garantieren.



Hier ein Überblick der neuen Menücreationen:

MENÜ WINTER – JANUAR 2026 BIS MÄRZ 2026

First Class

- Vorspeise: Königskrabbe mit Banane, Dill und Kaviar
- Suppe: Kokosnuss-Süppchen mit Lachs, Passionsfrucht und Lakritz
- Hauptgang: Kalb mit Sellerie, Buchweizen und Périgord-Trüffel
- Dessert: Reis mit Schokolade, Getreide, Dörrbirne und Vanille

THE DOLDER GRAND

5. Februar 2026 | 2

Business Class

- Vorspeise: Jakobsmuschel mit Ingwer, Zitrus, Miso und Basilikum
- Hauptgang: Fricassée vom Huhn, Sellerie, Shio Koji und Périgord-Trüffel
- Dessert: Kürbis und Orange mit Sanddorn und Thai Iced Tea-Gewürzen

MENÜ FRÜHLING – APRIL 2026 BIS JUNI 2026

First Class

- Vorspeise: Hamachi mit Erbsen, Kokosnuss, Curry und Dill
- Suppe: Kopfsalat-Süppchen mit Räucherstör und Kaviar
- Hauptgang: Rind mit eingelegter Melone, Kimchi-Gewürz und Sesam
- Dessert: Erdbeeren mit Olivenöl, Balsamico und rosé Champagner

Business Class

- Vorspeise: Gebeizter Lachs mit Grünsaat-Vinaigrette, Spargel und Senf
- Hauptgang: Kalb «Asia Style»
- Dessert: Milchreis mit Kokosnuss, Zimt und getrockneten Kirschen

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

Farner Consulting AG
Toby Felder
Partner & Director
Tel +41 44 266 67 67
toby.felder@farner.ch