THE DOLDER GRAND

Dining im Dolder Grand

Vier Restaurants, saisonale Pop-ups, ein Gourmetfestival und die Canvas Bar machen die Dolder Grand Trink- und Esskultur zu einem Erlebnis der besonderen Art. Das The Restaurant (2 Michelin-Sterne, 19 GaultMillau-Punkten), das japanische Restaurant Mikuriya (17 GaultMillau-Punkten), das Gartenrestaurant blooms (16 GaultMillau-Punkten), das Restaurant Saltz mit lokalen Einflüssen (15 GaultMillau-Punkten), 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.

Fine Dining im The Restaurant
Das The Restaurant bietet junge und innovative Gourmetküche von Heiko Nieder, Chef Fine Dining. Es ist mit 19 GaultMillau-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.

GaultMillau zeichnet Evelyn Igl, Service Manager im The Restaurant, als «Gastgeberin des Jahres 2025» in der Schweiz aus.

THE EPICURE
Seit 2014 versammelt sich die internationale Kochelite beim Gourmetfestivals THE EPICURE im Dolder Grand. An insgesamt fünf Abenden kreiert 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.

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. Mikuriya ist mit 17 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet. Am Tresen bereitet Küchenchef Atsushi Hiraoka 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.

blooms
Am Waldrand gelegen, inmitten von Gemüsebeeten, Kräutern und Obststräuchern, bietet das Gartenrestaurant ein entspanntes Outdoor-Dining-Erlebnis mit einer Bewertung von 16 GaultMillau-Punkten. Sous-Chef Robin Briner bereitet leichte, raffinierte Kreationen – vegetarisch, vegan, regional und saisonal –zu. Die Quelle der Inspiration für die Gerichte ist der Gemüsegarten. Eine Vielfalt an leuchtenden Farben, Aromen und haptischen Eindrücken. Das Restaurant bietet Platz für 36 Gäste und ist mittags und abends von Juni bis September an schönen Tagen geöffnet. Die Ruhetage sind mittwochs und donnerstags.

Restaurant Saltz
Das Restaurant Saltz, entworfen vom Künstler Rolf Sachs, besticht durch sein gemütliches und zuweilen theatralisches Ambiente. Chef à la Carte, Julian Mai, kreiert ein Menü von schnörkelloser Schlichtheit. Ihm liegt eine ungekünstelte, urbane Perspektive zugrunde, welches mit 15 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet ist. Dabei setzt Mai auf Spezialitäten und Zutaten aus der Region. Die Saltz Bar bietet den Gästen Cocktails und Snacks in lebhafter, geselliger Atmosphäre.

Canvas Bar
Die Vision der neuen Canvas Bar war es, ein Designelement zu schaffen, das sich stimmig in die vielseitige Atmosphäre des Dolder Grand einfügt und gleichzeitig als eigenständiges Kunstwerk wahrgenommen wird. Hier werden die Gäste mit Snacks, Kuchen, Patisserien 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. 2023 wurde die Canvas Bar zur besten Hotelbar der Schweiz gekürt.

Wechselnde Restaurantkonzepte
Das Jahr über bieten wechselnde Restaurantkonzepte wie zum Beispiel The Lobster Club sowie The Grand Heritage von Culinary Director Heiko Nieder oder das Oriental Hideaway mit nahöstlichen Speisen von Oriental Chef de Cuisine Firas El-Borjis 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.