

## Medienmitteilung

Zürich, 3. Dezember 2007

# Restaurant Dolder Waldhaus mit neuer Menükarte

**Der neue Küchenchef des Restaurant Dolder Waldhaus Gion Martin Fetz ergänzt die traditionelle Menükarte mit neuen zeitgemässen Gerichten. Darunter sind jetzt auch thailändische Köstlichkeiten zu finden. Die traditionellen Gaumenfreuden wie Kalbsleberli werden den Gästen weiterhin angeboten. Zu den Festtagen hat der Küchenchef exklusive mehrgängige Menüs kreiert.**

Seit Juni 2007 ist der Bündner Gion Martin Fetz der neue Küchenchef im Restaurant Dolder Waldhaus. Jetzt hat die Menükarte eine sanfte Renovation erfahren. «Ziel war es, das bis anhin vorwiegend klassische Angebot etwas zu reduzieren, und mit moderner, zeitgemässer Küche zu ergänzen», erläutert Fetz. Dazu gehören Gerichte aus marktfrischen Produkten wie auch saisonale Kreationen. Der Küchenchef bringt aus seinen letzten beruflichen Stationen auf den Malediven und Bangkok internationale Erfahrung mit. Dies charakterisiert sich in seinen Thai-Gerichten wie zum Beispiel einem gelben, milden Thaicurry oder dem Poo Nim Pat Pong Karree: Weichschalenkrebs an Chili-Currysauce mit asiatischem Gemüse und Basmatireis. Unter den aktuellen saisonalen Kreationen können Gäste bis Januar Krustentiere, Fisch und Meeresfrüchte geniessen.

### Traditionelle Gaumenfreuden

Bei den «Evergreens» kocht der Küchenchef nach wie vor Zürcher Geschnnetztes oder die beliebten Kalbsleberli. Ergänzt wird die Menükarte beispielsweise neu mit gegrilltem schottischen Lachs auf Zitronenthymian-Risotto und Rucola, abgeschmeckt mit 25-jährigem Aceto Balsamico.

### Zum Jahresende: Festtagsmenüs

Der Besuch im Restaurant Dolder Waldhaus zu den Festtagen begleitet von Musik und Tanz geniesst eine lange Tradition. Entsprechend hat Gion Martin Fetz festliche Menüs zusammengestellt. Beim mehrgängigen, exklusiven Silvestermenü hat er an die richtige Auflockerung gedacht: ein hausgemachtes Sorbet von sardischen Bergmandarinen. Diese sind die aromatischsten und nur zwei bis drei Monate im Jahr erhältlich.

Einblick in die Menükarten gibt es unter [www.dolderwaldhaus.ch](http://www.dolderwaldhaus.ch). Tischreservationen werden unter Telefon 044 269 11 03 entgegen genommen.

Das Restaurant gehört zum Viersternehotel Dolder Waldhaus. Es befindet sich an erhöhter Lage am Zürichberg, nur wenige Minuten vom Stadtzentrum entfernt, und bietet einen herrlichen Panoramablick auf die Stadt Zürich, den See und die Alpen.

**Ansprechpartnerin für die Medien**

Vanessa Flack  
Public Relations Manager  
The Dolder Resort  
Tel +41 44 456 66 40  
[pr@thedolderresort.com](mailto:pr@thedolderresort.com)