

Medienmitteilung

Zürich, 26. August 2009

Dolder Grand Restaurant mit speziellem vegetarischem Menu

Das The Restaurant führt neu ein spezielles vegetarisches Menu auf der Karte. Das innovative Fünf-Gang-Menu besteht aus aussergewöhnlichen Kombinationen von Fine Dining Chef Heiko Nieder: Tomatensalat; Blumenkohl mit Matcha-Tee, Erdnuss und Koriander; Tofu mit grünem Spargel, Steinpilzen und Süssholz; Wirsing mit Mango, Senf und Rotwein sowie zum Abschluss ein Kirschkuchen. Das Menu kostet 138 Schweizer Franken, die Weinbegleitung zusätzlich 83 Schweizer Franken.

«Es gibt nicht nur immer mehr Vegetarier, viele Gäste bevorzugen generell ein leichtes Essen», kommentiert Heiko Nieder seine neue Kreation. Die Herausforderung für ihn war ein Menu ohne Fleisch und Fisch zu kreieren, ohne auf gängige Standards wie Pasta oder Risotto zurückzugreifen.

Ausgezeichneter Chef und exklusives Restaurant

Der 37jährige Deutsche Heiko Nieder erhielt im L'Orquvit in Bonn 2003 für seine kulinarischen Kreationen von GaultMillau den Titel «Entdeckung des Jahres». 2004 wurde er mit einem Stern von Guide Michelin ausgezeichnet und 2006 mit 17 Punkten von GaultMillau. Seit der Eröffnung des Dolder Grand im April 2008 ist er Chef Fine Dining. Im Eröffnungsjahr wurde das The Restaurant mit 17 Gault Millau Punkten sowie einem Michelin Stern ausgezeichnet. Das Gourmetrestaurant mit Private Dining, Lounge-Bar und Terrasse ist von einem eklektischen Einrichtungsstil geprägt. Die vollständig restaurierte historische Decke verleiht dem Raum ein stilvolles Ambiente, das durch ein exklusives Interior Design ergänzt wird. Das The Restaurant ist für Mittag- und Abendessen geöffnet und Samstagmittag, sonntags sowie montags geschlossen. Tischreservierungen unter Telefon 044 456 60 00.

Ansprechpartnerinnen für die Medien

Vanessa Flack
Public Relations Manager
The Dolder Resort
Tel +41 44 456 66 40
pr@thedolderresort.com