

Medienmitteilung

Zürich, 16. November 2010

Zwei Michelin Sterne für das The Restaurant im Dolder Grand

Das The Restaurant im Dolder Grand ist mit zwei Michelin Sternen ausgezeichnet worden. Damit ist es das erste Zürcher Restaurant, das in die 2-Sterne-Liga aufsteigt. Heiko Nieder ist seit der Eröffnung im April 2008 Chef Fine Dining des Gourmetrestaurants des City Resorts von Zürich.

Sterneregen für das The Restaurant im Dolder Grand: Der Guide Michelin hat das Fine Dining Restaurant des Luxushotels soeben mit 2 Sternen geehrt. «Heiko Nieder hat uns in die Wiedereröffnung begleitet. Wir freuen uns sehr und sind stolz, dass sein Können nun so ausgezeichnet wird», kommentiert Thomas Schmid, Managing Director des Dolder Grand.

Das Gourmetrestaurant Zürcher Luxushotels ist seit der Eröffnung im April 2008 unter der Egide von Chef Fine Dining Heiko Nieder aus Deutschland. Das Geheimnis seines Stils ist sein grosses Aromenspektrum, das auf typisch klassische Geschmacksbilder verzichtet. Im März dieses Jahres war er Gastkoch im Restaurant «Ikarus» in Salzburg. Damit reihte er sich bereits in die Topliga der Gastköche ein, die jeweils für einen Monat eingeladen werden.

Das The Restaurant ist ebenfalls mit 17 GaultMillau Punkten ausgezeichnet. Es verfügt über 54 Plätze sowie Private Dining, Lounge-Bar und Terrasse. Die vollständig restaurierte historische Decke verleiht dem Raum ein stilvolles Ambiente, das durch ein exklusives Interior Design ergänzt wird. Mittags empfiehlt sich der Business Lunch (CHF 72.00) oder das Amuse Bouche Menu (CHF 98.00), das einen Querschnitt durch das Angebot bietet. Abends werden 4- bis 7-gängige Menüs angeboten (CHF 148.00 bis CHF 218.00) sowie das spezielle vegetarische Menü (CHF 148.00). Es ist Dienstag bis Freitag mittags und abends und samstags nur abends geöffnet sowie Sonntag und Montag geschlossen.

The Dolder Grand *****
The City Resort of Zurich
since 1899

Kurhausstrasse 65
8032 Zürich
Switzerland
Tel +41 44 456 60 00
Fax +41 44 456 60 01
info@thedoldergrand.com
www.thedoldergrand.com

The Dolder Resort
The Dolder Grand
Dolder Waldhaus
Dolder Sports



Swiss Deluxe Hotels

The
Leading Hotels
of the World, Ltd.

Schon 2003 für GaultMillau Entdeckung des Jahres

Heiko Nieder (38) aus Deutschland absolvierte seine Ausbildung zum Koch im Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg. Seine beruflichen Stationen führten über das Restaurant Le Canard in Hamburg, das Hotel zur Traube in Grevenbroich sowie das Restaurant Vau in Berlin. Während fünf Jahren führte er das L'Orquivit in Bonn. Dort erhielt Nieder 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 Heiko Nieder Chef Fine Dining im The Restaurant. Bereits im Eröffnungsjahr wurde es mit 17 Gault Millau Punkten sowie 1 Michelin Stern ausgezeichnet.

Das Dolder Grand ist Mitglied der Leading Hotels of the World, der Swiss Deluxe Hotels sowie Design Hotels, mit 173 luxuriösen Zimmern und Suiten, zwei Restaurants, einem Spa-Bereich auf 4'000 Quadratmetern sowie Bankett- und Seminarräumlichkeiten. Das Dolder Grand ist Teil des Dolder Resort.

Ansprechpartnerin für die Medien

Vanessa Flack
Director of Communications
The Dolder Resort
Tel +41 44 456 66 40
pr@thedolderresort.com