

Dolder Grand: Neues Restaurant aus Salz, Fels & Filz

**Kulinarischer Zuwachs für
die Schweizer Hotel-Legende**

**Rolf Sachs gestaltete
das Interieur**

**Chef Patrick Hetz
das Menü**

Das Restaurant Saltz zeigt ein zuweilen theatralisches Ambiente. Für die Gestaltung des neuen Restaurants suchte Künstler Rolf Sachs Inspiration in der Schweizer Berglandschaft und lokalen kulturellen Referenzen. Das weltoffene kulinarische Angebot umfasst internationale Klassiker ebenso wie typische saisonale Produkte regionaler Herkunft. „Mit dem Restaurant Saltz haben wir neue Akzente im Dolder Grand gesetzt und einen Ort der Begegnung geschaffen, der inspiriert, zum Verweilen einlädt und kulinarische Trends setzt“, so Managing Director Mark Jacob.

In dem 280 Quadratmeter großen Restaurant verbindet Rolf Sachs ungewöhnliche Materialien wie Salz, Fels und Filz. Dazu kombiniert er klassische Stühle der Designer Eero Saarinen und Jean Prouvé. Ein 500 Kilogramm schwerer Fels aus den Schweizer Alpen hängt an einem roten Kletterseil von der Decke und bildet einen zentralen Punkt, der die verschiedenen Stimmungswelten vereint. „Mein Lieblingsplatz ist der Ecktisch in der total in Rot gehaltenen Ecke mit dem roten Neonlicht, das die Schweizer Bergspitzen abbildet“, meint Rolf Sachs. Warum Saltz nun zusätzlich mit einem „t“ geschrieben wird ist der künstlerischen Freiheit von Sachs zuzuschreiben, der hier augenzwinkernd eine zusätzliche Auffälligkeit schaffen wollte.



Küchenchef Patrick Hetz will ein Menü von schnörkelloser Schlichtheit bieten. À la Carte finden sich Klassiker wie gegrilltes Wagyu-Tataki mit Frühlingszwiebeln, Koriander und Chili oder Ceviche vom Wolfsbarsch mit Grapefruit und

Süßkartoffeln. Zu den Hauptgängen gehören Maine-Hummer-Tagliatelle mit Noilly Prat und Kirschtomaten sowie Slow-cooked Black Cod mit Miso und Pak Choi. Fleischspezialitäten und „Special Cuts“ werden auf einem 600 Grad heißen Grill zubereitet und zum Teil nach der Präsentation vom Service live am Tisch tranchiert. Die Daily Specials umfassen regelmäßig wechselnde regionale sowie saisonale Spezialitäten, etwa Bremgartner Saiblingstatar oder Gunzwiler Bierschweinefilet vom Wandelerhof.

Auf der Weinkarte finden sich rund 250 Weine aus der Schweiz und Europa. Auch bei der Auswahl an Spirituosen liegt der Fokus auf Schweizer Produkten. Die Weine sind im Restaurant Saltz am Eingang in sechs Klimaschränken ausgestellt. Eine



auf das aktuelle Menü abgestimmte, wechselnde Auswahl an offenen Weinen komplettiert das Angebot. Die Saltz Bar ist nicht nur ein Ort für den Aperitif oder einen kleinen schnellen Snack in unkompliziertem Setting am Tresen. Vielmehr will die Bar auch ein lebendiger Ort für Single-Diners mit Blick über das Geschehen im Restaurant sein.

Das Dolder Grand mit 175 luxuriösen Zimmern und Suiten, hervorragender Gastronomie, Spa- Bereich auf 4.000 Quadratmetern, großzügigen Bankett- und Seminarräumlichkeiten sowie einer wertvollen Kunstsammlung ist Mitglied der Leading Hotels of the World und der Swiss Deluxe Hotels. Die erhöhte Lage zwischen pulsierender City und belebender Natur ermöglicht einen herrlichen Blick auf die Stadt Zürich, den See und die Alpen.