

15 JAHRE GOURMET CONNECTION

15 Stunden in 15 Städten: Zürich

Übernachten

Im Dolder Grand! Das 1899 eröffnete Luxusresort am Adlisberg wurde Anfang der 2000er in Teilen von den renommierten Londoner Architekten Foster and Partners modernisiert und verbindet heute die Grandezza von gestern mit moderner Kunst und Architektur von heute.

9 Uhr

Zum Frühstück bleibt man im Hotel, denn das Dolder Grand hat ein tolles Buffet, das keine Wünsche offenlässt. Sonntags gibt es gegen Aufpreis einen Brunch mit klassisches Frühstücksvariationen, Vorspeisen, warmen Gerichten und Desserts.

11 Uhr

Den Vormittag verbringt man mit einem Bummel durch Zürich. Ein absolutes Muss ist das Kult-Kaufhaus Jelmolli, in dem man stundenlang alle Marken der Welt bestaunen, Schuhe, Accessoires und Kleider anprobieren kann – so lange man genug Schwyzer Fränkli dabei hat. Wer nicht ganz so tief in die Tasche greifen will, schaut sich in der riesigen Food-Abteilung um.

13 Uhr

Zum Lunch geht es ins Baur's, die 2019 eröffnete Brasserie im altehrwürdigen Luxushotel Baur au Lac. Auf der Karte finden sich Brasserie-Klassiker wie Rindertatar, Rillettes oder Steak, aber auch frische Salate und Veganes. Ein besonderes Augenmerk gilt dem Interieur, denn für die stylische Inneneinrichtung zeichnet das Designstudio Martin Brudnizki verantwortlich, die auch schon im The Ivy, Sexy Fish, Annabel's oder Soho House in London für Glamour gesorgt haben.



15 Uhr

Den Nachmittag verbringt man im wahrsten Sinne des Wortes tiefenentspannt im spektakulär stylischen, 4.000 Quadratmeter großen Wellnessbereich des Dolder Grand. Wenn die Sonne rauskommt, kuschelt man sich in seinen Bademantel und bestellt auf der Terrasse Champagner und, falls das kleine Hüngecheren zwischendurch kommt, ein Club Sandwich. Die Anwendungen sind ebenfalls traumhaft.

20 Uhr

Wenn man sich endlich im Spa losreißen konnte, hat man es glücklicherweise nicht weit zum Abendessen: Es geht zu Heiko Nieder ins The Restaurant im Dolder Grand. Ausgezeichnet mit zwei Michelin-Sternen und 19 Punkten im Gault&Millau, serviert Nieder, der gerade auch ein neues Kochbuch herausgebracht hat, produktzentrierte Aromenküche. Glückliche ist, wer einen der beiden Fensterplätze ergattert! Für uns schon lange ein Dreisterner der Herzen.

23 Uhr

Wer noch nicht genug hat, muss schauen, dass er wieder runter in die Stadt kommt. Denn im legendären Leading Hotel Widder steht nicht nur mit Stefan Heilemann der Gault&Millau Koch des Jahres 2021 am Herd, sondern es gibt auch die zigfach ausgezeichnete Widder Bar. Gerade wurde das Team für seine Wahnsinnsdrinks unter die 50 Best Discovery gewählt.

Gourmet Connection feiert 2021 sein 15-jähriges Firmenbestehen. Durch die Arbeit und die vielen damit verbundenen Reisen haben die Mitarbeiter einige der schönsten und spannendsten Metropolen und Destinationen der Welt, ihre Restaurants, Sehenswürdigkeiten und Hotspots kennengelernt. Zum Jubiläum gibt Gourmet Connection Tipps für die schönsten 15 Stunden in 15 verschiedenen Städten.

Kontakt:

Gourmet Connection GmbH

Patricia Freyer

Tel.: +49 69 25 78 12 8 - 15

E-Mail: p.freyer@gourmet-connection.de

