



Spa Café Menü

SPA CAFÉ MENU

Genussvolle Momente für Ihre innere Balance – entdecken Sie unser kulinarisches Angebot als perfekte Ergänzung zu Ihrem Spa-Erlebnis. Inspiriert von den vier Life-Balance-Themen Beauty, Relax, Vitality und Detox, bieten wir Ihnen eine Auswahl an Gerichten, die Ihr Wohlbefinden unterstützen. Wählen Sie genau das, was Ihrem aktuellen Bedürfnis entspricht, und lassen Sie sich verwöhnen.

Indulge in a moment of pure well-being – a culinary experience designed to complement your Spa journey. Inspired by the four Life Balance themes Beauty, Relax, Vitality, and Detox, our menu offers a selection of dishes that nurture your body and mind. Choose the perfect meal to match your current needs and enjoy the moment.

Rauchlachs: Norwegen | Snow Crab: Nordostatlantik | Ente: Frankreich | Rind/Kalb/Lamm: Schweiz | Kaviar: Frankreich
Wildschwein: Schweiz | Blackcod | Nordostpazifik | Zander: Schweiz | Mistkratzerli: Schweiz | Iberico Schinken: Spanien
Tintenfisch: Spanien | Sardine: Frankreich | Auster: Frankreich | Foie Gras: Frankreich | Steinbock: Schweiz

Smoked salmon: Norway | Snow crab: Northeast Atlantic | Duck: France | Beef/Veal/Lamb: Switzerland | Caviar: France
Wild boar: Switzerland | Blackcod | Northeast Pacific | Zander: Switzerland | Mistkratzerli: Switzerland | Iberico ham:
Spain | Squid: Spain | Sardine: France | Oyster: France | Foie Gras: France | Capricorn: Switzerland

Alle Preise in Schweizer
Franken (CHF), inklusive
Mehrwertsteuer.
All prices in Swiss francs
(CHF),
including Value Added Tax.

Gerne geben wir Ihnen auf Anfrage Auskünfte bezüglich
der Herkunft von Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten sowie
im Menü enthaltener Allergene.

We would be glad to give more information concerning the
origin of meat, fish and seafood as well as containing
allergens on request.

 **Vegetarisch**
Vegetarian

 **Vegan**

HAUPTSPEISEN

(Zubereitung 30 Minuten)

Radieschen-Endivien-Salat
Burrata, Frühlingszwiebel & Dill
23



Thunfisch-Tatar
Mango, Wakame-Algen & Wasabi
34

Gelbe Tomaten-Gazpacho
Gurken, Artischocke, & Rucola
20
+ gebratene Kaisergranat
+ 14



Focaccia Sandwich
Basilikumcreme, Oliven, Truthahnschinken, Pinienkerne
18

Lachs-Tataki
Gepickeltes Gemüse & Honig-Senf-Vinaigrette
32

Club Sandwich (Classic) mit French Fries
Pouletbrust, Speck, Bauernschinken, Ei & Avocado
46

Caesar Salat mit Lattich, Parmesan-Dressing & Croûtons

Nature 26
Stubenküken 34
Crevetten 36



Dolder Truffle Fries
16



MAINS

(Preparation 30 min)

Radish-Endive Salad
Burrata, Spring Onion & Dill
23



Tuna Tartare
Mango, Wakame Seaweed & Wasabi
34

Yellow Tomato Gazpacho
Cucumber, Artichoke & Arugola
19
+ sautéed Norway lobster
+ 14



Focaccia Sandwich
Basil Cream, Olives, Turkey Ham, Pine Nuts
18

Salmon Tataki
Pickled Vegetables & Honey-Mustard Vinaigrette
32

Club Sandwich (Classic) with French Fries
Chicken Breast, Bacon, Country Ham, Egg & Avocado
46

Caesar Salad with Romaine Lettuce, Parmesan Dressing & Croûtons

Nature 26
Chicken Breast 34
Prawns 36



Dolder Truffle Fries
16



GESUNDE BOWLS*

Beauty Bowl



Rucola, Burrata, Maggia Pfeffer,
Pomodori Semi Secchi & Balsamico-Dressing

24

Relax Bowl

Tuna Pastrami, Wasabi, Sushi Reis, Edamame,
Pfeffer & Togarashi

34

Vitality Bowl



Karotte, Venere Reis, Ingwer,
Mesclun Salat & Gerösteter Tofu

28

Detox Bowl



Broccolini, Kichererbsen, Granatapfel,
Koriander, Spinat & Sesamdressing

19

*solange Vorrat reicht

HEALTHY BOWLS*

Beauty Bowl



Rocket, Burrata, Maggia Pepper,
Semi Dried Tomatoes & Balsamic-Dressing

24

Relax Bowl

Tuna Pastrami, Wasabi, Sushi Rice, Edamame,
Pepper & Togarashi

34

Vitality Bowl



Carrot, Venere Rice, Ginger,
Mesclun Salad & Roasted Tofu

28

Detox Bowl



Broccolini, Chickpeas, Pomegranate,
Coriander, Sesame Dressing & Spinach

19

*while stocks last

FRISCHE SÄFTE | FRESH JUICES, 30cl

RELAX

Birne, Fenchel, Roter Apfel

Pear, Fennel, Red Apple

DETOX

Ananas, Gurke, Grüner Apfel

Pineapple, Cucumber, Green Apple

VITALITY

Orange, Karotten, Ingwer

Orange, Carrot, Ginger

BEAUTY

Orange, Roter Apfel, Sellerie

Orange, Red Apple, Celery



LACOSTE GREENS
Sellerie, Spinat, Grüner Apfel, Kiwi
Celery, Spinach, Green Apple, Kiwi

15

Lacoste ist neuer Partner des Dolder Grand Tennisplatzes - und bringt frischen Wind auf den Court! Freuen Sie sich auf sportlichen Stil, ikonisches Design und echte Dolder-Gastfreundschaft. Passend dazu servieren wir neu einen erfrischenden Green juice - die perfekte Kombi aus Wellness und Eleganz. Ideal für den perfekten Cool-down nach dem Match. Jetzt entdecken!

Lacoste is now the official partner of the Dolder Grand tennis court, transforming this iconic venue into a refined experience of sport, style and hospitality. As part of the collaboration, a refreshing green juice is now being served - a vibrant blend of sporty elegance and wellness indulgence. The perfect post-match refreshment. Discover more!



Aus Sicherheitsgründen werden unsere Getränke auf der Terrasse in Kunststoffgläser serviert.
For safety reasons, our drinks are served in plastic glasses on the terrace.

The Dolder Grand Life Balance

SOFT DRINKS

Cola, Fanta, Sprite, Süssmost, Rivella, 33cl	8.50
Protein Shake (Vanilla Chocolate) 30cl	8.50
Ice Tea (Alpentee Red Classic) 50cl	9
Coconut Water, 33cl	9
Red Bull, 25 cl	9

MINERAL

Acqua Panna, San Pellegrino, 50cl	9
Evian, 50cl	9
Perrier, 33cl	9
Valser (Still Sparkling), 75cl	13

SELECTION OF «Länggass» HOT TEAS

Darjeeling, Earl Grey, English Breakfast	12
Green Sencha Yamato, Jasmin Chun Hao	12
Chamomile, Menthe du Maroc, Vervain	12
Berner Rosen, Rooibos, Bai Mu Dan White	12

BEER

Vollmond, Heineken, Ittinger, 33cl	11
Clausthaler (non alcoholic), 33cl	11
Erdinger Weissbier, 33 cl	11

Aus Sicherheitsgründen werden unsere Getränke auf der Terrasse in Kunststoffgläser serviert.
For safety reasons, our drinks are served in plastic glasses on the terrace.

COCKTAILS

Hugo Züri Chic

Champagne, Elderberry Syrup, Lime & Mint

24

Aperol Sprizz Züriberg

Aperol Sprizz, Champagne & Orange

24

Züri Gin Tonic

Turicum Gin, Cucumber, Lime & Rosemary

26

Campari Soda

Campari & Soda Water

17

Sunset Caipirinha

Cachaça, Passion Fruit, Lime & Cranberry

24

Poolside Mojito

Bacardi, Lemon Water, Limette & Mint

24

Diamond Caipiroska

Vodka, Champagne, Limette

24

Virgin Mojito I Virgin Caipirinha

Bitter Lemon I Ginger Ale

(Alcohol free)

15

Bloody Marry

Vodka, Tomato Juice, Worcestershire sauce

19

Aus Sicherheitsgründen werden unsere Getränke auf der Terrasse in Kunststoffgläser serviert.
For safety reasons, our drinks are served in plastic glasses on the terrace.

WINES

SPARKLING – CHAMPAGNE

Lenoble Extra Brut, 10 cl | 75cl
20 | 120

Lenoble Rosé Terrois Brut, 10 cl | 75cl
25 | 150

Veuve Cliquot Bottle 37,5 cl
71

WHITE

Dr. Bürklin Wolf, Wachenheimer, Germany
Gerümpel Riesling, 10 cl | 75cl
19 | 110

Weingut Stäger, Maienfelder, AOC Graubünden Switzerland
Chardonnay, 10 cl | 75 cl
16 | 95

ROSÉ

Château d'Auvernier
Œil de Pedrix, AOC Neuenburg Switzerland
Pinot Noir, 10 cl | 75 cl
14 | 75

Les Caves du Château d'Esclans
Whispering Angel AC Provence France
Grenache - Cinsault, 10 cl | 75 cl
14 | 80

RED

Bodegas Garcia Figuero, Crianza Tempranillo
DO Ribera del Duero, Spain, Bottle 37,5 cl
45

Aus Sicherheitsgründen werden unsere Getränke auf der Terrasse in Kunststoffgläser serviert.
For safety reasons, our drinks are served in plastic glasses on the terrace.

DESSERTS

Zitronen-Mohn Kuchen
Lemon Poppy Seed Cake

6

Cup Cake

7

Bircher Müesli
mit Beeren und Nüssen
with Berries and Nuts

9

“KALTE LUST” ICE CREAMS 120ML

SORBETS

Mango
Madiswiller-Erdbeere
(Madiswill Strawberry)

6

GLACES

Fiori di Latte
Kokos-Stracciatella
(Coconut Stracciatella)
Schokolade (Chocolate)
Macadamia-Weisse Schokolade
(Macadamia white Chocolate)

6