

FOOD

Spa Café

10.00 bis 19.00 Uhr

10.00 am to 7.00 pm

Wir laden Sie herzlich ein, Ihren Spa-Tag mit einer wohltuenden Stärkung zu ergänzen. In Anlehnung an unser ganzheitliches Spa-Konzept orientiert sich unser kulinarisches Angebot an den Life-Balance-Themen Beauty, Relax, Vitality und Detox. Wählen Sie bewusst jene Speisen, die Ihren aktuellen Bedürfnissen entsprechen und schenken Sie Ihrem Körper genau das, was ihm jetzt guttut.

We cordially invite you to enjoy a nourishing refreshment during your spa day. In keeping with our holistic spa philosophy, our culinary offerings are inspired by the Life Balance themes Beauty, Relax, Vitality, and Detox. Choose mindfully the dishes that best suit your current state and allow your body to receive exactly what it needs at this moment.

MAINS

Zubereitungszeit: 30-45 Minuten

Preparation Time: 30-45 Minutes

Nüsslissalat Sauerteig-Croûtons & Trüffeldressing + mit Bauernspeck & Pochiertem Ei Lamb's Lettuce Sourdough Croutons & Truffle Dressing + with Bacon & Poached Egg		26 +8
Lachs-Tatar Avocado, Mango & Meerforellenrogen Salmon Tartare Avocado, Mango & Sea Trout Roe		32
Schwarzwurzelsuppe Blumenkohl & Beluga Linsen Cream of Salsify Soup Cauliflower & Beluga Lentils		19
Focaccia Sandwich Rind Pastrami, Rucola, Essiggurke, Rote Zwiebeln & Dijon-Senfcrème Focaccia Sandwich Beef Pastrami, Arugula, Pickled Gherkin, Red Onions, & Dijon Mustard Cream		18
Eingelegte Artischocken Rucola, Getrocknete Tomaten & Couscous Marinated Artichokes Arugula, Sun-Dried Tomatoes & Couscous		28
Club Sandwich Classic mit French Fries Pouletbrust, Speck, Bauernschinken, Ei & Avocado Club Sandwich Classic mit French Fries Chicken Breast, Bacon, Ham, Egg & Avocado		46

Caesar Salad		
Lattich, Parmesan-Dressing & Croûtons		
Caesar Salad		
Lettuce, Parmesan Dressing & Croutons		
Nature Plain		26
Speck Bacon		30
Stubenküken Spring Chicken		34
Riesencrevetten King Prawns		36
 Dolder Truffle Fries		 16
Dolder Truffle Fries		

BOWLS

Unsere Speisen werden täglich frisch für Sie zubereitet, dadurch kann die Verfügbarkeit variieren.
Our dishes are freshly prepared for you each day.
Therefore, availability may vary.

Beauty Bowl Nüsslisalat, Rande, Bio-Landei, Hüttenkäse, Radieschen, Sprossen & Baumnuss Beauty Bowl Lamb's Lettuce, Beetroot, Organic Farm Egg, Cottage Cheese, Radish, Sprouts & Walnuts		24
Relax Bowl Thunfisch-Tatar, Avocado, Radieschen, Koriander, Rettich, Proteinwaffel & Limetten-Paprika-Ponzu Relax Bowl Tuna Tartare, Avocado, Radish, Coriander Leaf, Protein Waffle, Lime & Bell Pepper Ponzu		34
Vitality Bowl Gezupfte Pouletbrust, Cashewkerne, Babymais, Karotte, Gurke, Mango, Jungzwiebeln, Glasnudeln, Babymangold & Ingwer-Limettendressing Vitality Bowl Pulled Chicken Breast, Cashew Nuts, Baby Corn, Carrot, Cucumber, Mango, Spring Onion, Glass Noodles, Baby Swiss Chard, Ginger & Lime Dressing		28
Detox Bowl Bulgur, Hummus, Tomate, Petersilie, Gurke, Granatapfel & Lattich Detox Bowl Bulgur, Hummus, Tomato, Parsley, Cucumber Pomegranate & Lettuce		19

SWEETS

Rübli-Haselnuss-Kuchen Carrot Hazelnut Cake	6
Cupcake des Tages Cupcake of The Day	7
Bircher Müsli mit Beeren & Nüssen Bircher Muesli with Berries & Nuts	9

FRESH JUICES

30 cl

Relax	15
Birne, Fenchel & Roter Apfel	
Relax	
Pear, Fennel & Red Apple	
Detox	15
Ananas, Gurke & Grüner Apfel	
Detox	
Pineapple, Cucumber & Green Apple	
Vitality	15
Orange, Karotte & Ingwer	
Vitality	
Orange, Carrot & Ginger	
Beauty	15
Orange, Roter Apfel & Sellerie	
Beauty	
Orange, Red Apple & Celery	

Aus Sicherheitsgründen werden unsere Getränke auf der Terrasse
in Kunststoffgläsern serviert.

For Safety Reasons, our Drinks are served in Plastic Glasses
on the Terrace.



Lacoste Greens
Sellerie, Spinat, Grüner Apfel & Kiwi
Lacoste Greens
Celery, Spinach, Green Apple & Kiwi

15

Lacoste ist neuer Partner des Tennisplatzes im The Dolder Grand und verleiht dem Court eine frische, elegante Dynamik. Freuen Sie sich auf sportlichen Chic, ikonisches Design und die unverkennbare Dolder-Gastfreundschaft. Passend dazu servieren wir Ihnen einen erfrischenden Green Juice – eine harmonische Verbindung aus Wellness und Stil. Die perfekte Wahl für einen eleganten Cool-Down nach dem Match.

Jetzt entdecken und genießen.

Lacoste is the new partner of the tennis court at The Dolder Grand, bringing a fresh and sophisticated spirit to the court. Look forward to sporty elegance, iconic design, and the unmistakable hospitality of The Dolder Grand. To complement the experience, we serve a refreshing green juice – a perfect harmony of wellness and elegance. An ideal choice for a refined cool-down after your match.

Discover it now.



SOFTDRINKS

Coca-Cola, 33cl	8.50
Coca-Cola Zero, 33cl	8.50
Fanta, 33cl	8.50
Sprite, 33cl	8.50
Süssmost, 33cl	8.50
Rivella, 33cl	8.50
Protein Shake, Vanille Kakao, 30cl	8.50
Iced Tea, Chaya Red Tea, 50cl	9
Iced Tea, Chaya Alps Tea, 50cl	9
Coconut Water, 33cl	9
Red Bull, 25cl	9

**Aus Sicherheitsgründen werden unsere Getränke auf der Terrasse
in Kunststoffgläsern serviert.**

**For Safety Reasons, our Drinks are served in Plastic Glasses
on the Terrace.**

MINERAL WATER

Acqua Panna, 50cl	9
San Pellegrino, 50cl	9
Evian, 50cl	9
Perrier, 33cl	9
Valser, 75cl, still / prickelnd	13

BEER

Heineken, 33cl	11
Ittinger, 33cl	11
Erdinger Weissbier, 33cl	11
Clausthaler non-alcoholic, 33cl	11

**Aus Sicherheitsgründen werden unsere Getränke auf der Terrasse
in Kunststoffgläsern serviert.**

For Safety Reasons, our Drinks are served in Plastic Glasses
on the Terrace.

COCKTAILS

Hugo «Züri Chic»	24
Champagner, Holundersirup, Limette & Minze	
Hugo «Züri Chic»	
Champagne, Elderberry Syrup, Lime & Mint	
Aperol Spritz «Züriberg»	24
Aperol, Champagner & Orange	
Aperol Spritz «Züriberg»	
Aperol, Champagne & Orange	
«Züri» Gin Tonic	26
Turicum Gin, Gurke, Limette & Rosmarin	
«Züri» Gin Tonic	
Turicum Gin, Cucumber, Lime & Rosemary	
Campari Soda	17
Campari Soda	
Sunset Caipirinha	24
Cachaça, Passionsfrucht, Limette & Preiselbeere	
Sunset Caipirinha	
Cachaça, Passion Fruit, Lime & Cranberry	
Poolside Mojito	24
Bacardi, Zitronen Soda, Limette & Minze	
Poolside Mojito	
Bacardi, Lemon Soda, Lime & Mint	
Diamond Caipiroska	24
Vodka, Champagner & Limette	
Diamond Caipiroska	
Vodka, Champagne & Lime	

Aus Sicherheitsgründen werden unsere Getränke auf der Terrasse
in Kunststoffgläsern serviert.
For Safety Reasons, our Drinks are served in Plastic Glasses
on the Terrace.

SPARKLING

	10cl	75cl
Lenoble Extra Brut	20	
Lenoble Rosé Terrois Brut	25	
Ruinart, Blanc de Blancs		230
Ruinart, Rosé		215

WHITE

	10cl	75cl
Dr. Bürklin Wolf, Wachenheimer, Germany Gerümpel Riesling	15	85
Weingut Stäger, Maienfelder, AOC Chardonnay, Graubünden Switzerland	16	95

ROSE

	10cl	75cl
Château d'Auvernier Œil de Pedrix, AOC Neuenburg Switzerland Pinot Noir	14	75
Les Caves du Château d'Esclans Whispering Angel AC Provence France Grenache – Cinsault	14	80

RED

37.5cl

Bodegas Garcia Figuero, Crianza
Tempranillo
DO Ribera del Duero, Spain

45

**Aus Sicherheitsgründen werden unsere Getränke auf der Terrasse
in Kunststoffgläsern serviert.**

For Safety Reasons, our Drinks are served in Plastic Glasses
on the Terrace.

COFFEE

Espresso	8.50
Café Crème	9.50
Americano	9.50
Doppio	11.50
Milchkaffee	10
Cappuccino	10
Latte Macchiato	10

Alle unsere Kaffeespezialitäten sind auch entkoffeiniert erhältlich.
All our coffees specialties are also available to get decaffeinated.

HOT CHOCOLATE

Caotina	10
---------	----

SELECTION OF «LANG GASS» HOT TEAS

Darjeeling, Earl Grey, English Breakfast	12
Green Sencha Yamato, Jasmin Chun Hao	12
Camomille, Menthe Du Maroc, Vervain	12
Berner Rose, Rooibos, Bai Mu Dan White	12

MATCHA

Matcha Tea	9
Matcha Macchiato	12

Bauernschinken: Schweiz | Brot: Schweiz | Crevetten: Vietnam
Lachs: Südwestpazifik | Meerforellenrogen: Frankreich | Poulet: Schweiz
Rind: Schweiz | Sardine: Frankreich | Speck: Schweiz
Thunfisch: Nordostatlantik

Ham: Switzerland | Bread: Switzerland | Shrimp: Vietnam
Salmon: Southwest Pacific | Sea trout roe: France | Chicken: Switzerland
Beef: Switzerland | Sardine: France | Bacon: Switzerland
Tuna: Northeast Atlantic

**Alle Preise in Schweizer Franken (CHF), inklusive Mehrwertsteuer.
Gerne geben wir Ihnen auf Anfrage Auskünfte bezüglich der Herkunft von
Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten, sowie im Menü enthaltener Allergene.**

All Prices in Swiss Francs (CHF), including Value Added Tax.
We will be happy to provide further Information regarding the Origin of
Meat, Fish and Seafood as well as Allergens upon Request.