

Essential
by Dorint

Dorint
Hotels & Resorts

Weihnachts-Specials
CHRISTMAS SPECIALS



Dorint Hotels & Resorts Schweiz · Festliche Saison 2026/2027
Dorint Hotels & Resorts Switzerland · Festive Season 2026/2027



Dorint Hotels & Resorts Schweiz GmbH
Schönaustrasse 10 · 4058 Basel · Schweiz · dorint.com

DIE SCHÖNSTEN MOMENTE DES JAHRES VERDIENEN DEN SCHÖNSTEN TISCH.

The most beautiful moments of the year deserve the most beautiful table.

Weihnachten bei Dorint – besinnliche Tage, festlich inszeniert. Freuen Sie sich auf kreative Menüs aus regionalen Zutaten, mit Leidenschaft verfeinert und herzlich serviert. Ob klassisch-schweizerisch, mediterran-italienisch oder schmackhaft im ruhigen Kurort: Feiern Sie Weihnachten in unseren Schweizer Dorint Hotels und schenken Sie sich Genuss für alle Sinne.

Christmas at Dorint – peaceful days, festively staged. Enjoy creative menus crafted from regional ingredients, refined with passion and served with genuine hospitality. Whether classic Swiss, Mediterranean-Italian or delightfully relaxing in a tranquil spa setting: celebrate Christmas in our Swiss Dorint Hotels and treat yourself to a feast for all the senses.

Was Sie erwartet/What to expect

- **Festliche Atmosphäre** – stilvolle Dekoration & persönlicher Service
A festive atmosphere – stylish décor & personalised service
- **Regionale Küche** – saisonal, frisch, von Jakobsmuschel bis Rehrücken
Regional cuisine – seasonal, fresh, from scallops to saddle of venison
- **Für jeden Geschmack** – Fleisch, Fisch, vegetarisch & vegan
Something for every taste – meat, fish, vegetarian & vegan
- **5 einzigartige Standorte** – Zürich, Basel, Locarno, Bad Zurzach & Beatenberg/Interlaken
5 unique locations – Zurich, Basel, Locarno, Bad Zurzach & Interlaken

Tischreservierungen unter/**Table reservations** at **+41 44 808 10 21***
oder direkt an/or directly at:

Dorint Airport-Hotel Zürich · meeting.zuerich@dorint.com
Essential by Dorint Basel City · meeting.basel@dorint.com
Dorint Resort & Spa Locarno/Riazzino · meeting.locarno@dorint.com
Hotel Dorint Blüemlisalp Beatenberg/Interlaken · meeting.beatenberg@dorint.com*
Dorint Parkhotel Bad Zurzach · meeting.bad-zurzach@dorint.com

* Dorint Blüemlisalp Beatenberg/Interlaken: für dieses Hotel gilt abweichend die Telefonnummer:
please use the alternative phone number for this hotel: **+41 33 841 43 18**.

Dorint Airport-Hotel Zürich

2-Gänge-Menü – Hauptgang mit Vorspeise oder Dessert nach Wahl

2-course menu – main course with a choice of starter or dessert

3-Gänge-Menü – Vorspeise, Hauptgang und Dessert

3-course menu – starter, main course and dessert

VORSPEISE

Getrübtes Kartoffelcreme-Süppchen mit Brot-Chip

Truffled potato cream soup with bread chip

Hausterrine mit Orange, Nüssen und Salat

House-made terrine with orange, nuts and salad

Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Kräutersauce

Lamb's lettuce with chopped egg and herb dressing

HAUPTGANG

Seezungenröllchen mit cremigem Venere-Reis und Blattspinat

Dover sole roulade with creamy Venere rice and leaf spinach

Kräuter-Mais-Poulardenbrust mit Pilzrisotto und Brokkoli

Herb and corn-fed chicken breast with mushroom risotto and broccoli

Kürbis-Gnocchi mit Walnuss, Spinat, Ricotta und Kresse

Pumpkin gnocchi with walnut, spinach, ricotta, and cress

DESSERT

Tatin-Apfelküchlein mit Himbeere und Vanille

Apple tarte Tatin with raspberry and vanilla

Gianduja-Krokant-Törtchen mit Pistazie und Zwetschge

Gianduja croquant tartlet with pistachio and plum

New York Cheesecake mit Heidelbeere und Minze

New York cheesecake with blueberry and mint

2-Gänge-Menü / 2-course menu	CHF 59
3-Gänge-Menü / 3-course menu	CHF 79



Essential by Dorint Basel City

Menü 1, wahlweise 3 oder 4 Gänge

Menu 1, a choice of 3 or 4 courses

VORSPEISE

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons

Lamb's lettuce with bacon, egg and croûtons

SUPPE

Enten-Consommée Double mit Enten-Praline

Double duck consommé with duck praline

HAUPTGANG

Eine halbe Ente mit Enten-Jus, Kartoffelklößen und hausgemachtem Rotkraut

Half a duck with duck jus, potato dumplings and homemade red cabbage

DESSERT

Schwarzwaldbecher mit heißen Kirschen, Rahm und Schokostreuseln

Black Forest sundae with hot cherries, whipped cream and chocolate sprinkles

3-Gänge-Menü/3-course menu	CHF 49.50
4-Gänge-Menü (mit Suppe)/4-course menu (with soup)	CHF 62.00



Essential by Dorint Basel City

Menü 2, wahlweise 3 oder 4 Gänge

Menu 2, a choice of 3 or 4 courses

VORSPEISE

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons

Lamb's lettuce with bacon, egg and croûtons

SUPPE

Kürbis-Cappuccino mit Crevetten-Praline

Pumpkin cappuccino with shrimp praline

HAUPTGANG

Rehrücken mit Preiselbeersauce, hausgemachten Spätzle und Rosenkohl

Saddle of venison with cranberry sauce, homemade spaetzle and Brussels sprouts

DESSERT

Apfelstrudel mit Vanillesauce und frischen Beeren

Apple strudel with vanilla sauce and fresh berries

3-Gänge-Menü/3-course menu	CHF 58
4-Gänge-Menü (mit Suppe)/4-course menu (with soup)	CHF 62



Essential by Dorint Basel City

Menü 3, vegetarisch, wahlweise 3 oder 4 Gänge

Menu 3, vegetarian, a choice of 3 or 4 courses

VORSPEISE

Zucchini-Cannelloni mit Tomaten-Crostini

Zucchini cannelloni with tomato crostini

SUPPE

Karamellisiertes Blumenkohlsüppchen mit eingelegtem Blumenkohl und roten Zwiebeln

Caramelized cauliflower cream soup with pickled cauliflower and red onions

HAUPTGANG

Schupfnudelpfanne mit Rosenkohl und „Vegan Butcher“-Würfeln

Pan-fried Schupfnudeln with Brussels sprouts and „Vegan Butcher“ cubes

DESSERT

Himbeer-Spekulatius-Dessert im Glas

Raspberry speculoos dessert in a glass

3-Gänge-Menü/3-course menu	CHF 42
4-Gänge-Menü (mit Suppe)/4-course menu (with soup)	CHF 48



Essential by Dorint Basel City

Menü 4, vegan, wahlweise 3 oder 4 Gänge

Menu 4, vegan, a choice of 3 or 4 courses

VORSPEISE

Nüsslisalat mit karamellisierten Nüssen, Kernen und Croûtons

Lamb's lettuce with caramelized nuts, seeds and croûtons

ZWISCHENGANG

Waldpilzpastete mit Preiselbeeren

Wild mushroom pie with cranberries

HAUPTGANG

Seitan-Roulade mit Rotkraut und Pastinaken-Kartoffel-Püree

Seitan roulade with red cabbage and parsnip-potato purée

DESSERT

Bratapfel mit Mandeln, Rosinen und Zimt

Baked apple with almonds, raisins and cinnamon

3-Gänge-Menü/3-course menu	CHF 38
4-Gänge-Menü (mit Pastete)/4-course menu (with pie)	CHF 44

Dorint Resort & Spa Locarno/Riazzino

Menü 1, 4 Gänge nach Wahl/Menù 1, 4 portate a scelta

VORSPEISE

Nüsslisalat mit Büscion, Walnüssen und sautiertem Speck

Insalatina di formentino, büscion, noci e speck saltato

Seefisch im Carpione mit Renettenäpfeln und Granatapfel

Carpione tiepido di pesce lago con mele e melograno

Quiche mit Ricotta und Spinat

Quiche alla ricotta e spinaci

ZWISCHENGANG

Ricotta-Gnocchi mit Ossobuco-Ragù

Gnocchi di ricotta al ragù d'ossobuco

Prosecco-Risotto mit Meeresfrüchten

Risotto al Prosecco con frutti di mare

Penne mit Cacio-e-Pepe-Creme, Walnüssen und Zucchini

Penne alla crema di cacio e pepe, noci e zucchine

HAUPTGANG

Rinderfilet niedrigtemperaturgegart mit Merlot-Espuma und Kartoffelgratin

Sottofiletto di manzo CBT con spuma al Merlot e gratin di patate

Gratinierte Seeteufel-Tranche mit roter Linsencreme

Trancio di pescatrice gratinato con purea di lenticchie rosse

Tessiner weiße Polenta mit sautierten Pilzen und Süßkartoffelpüree

Polenta bianca Ticinese con funghi misti e purea di patata dolce

DESSERT

Birnen-Tartellette mit Schokoladeneis

Crostatina alle pere e gelato cioccolato

Gebackener Cheesecake mit Ananas-Coulis und weißer Schokolade

Cheesecake cotto con coulis di ananas e cioccolato bianco

Mascarpone-Creme mit karamellisiertem Brot und Pfefferkuchen

Crema al mascarpone con pane caramellato e panpepato

4-Gänge-Menü/Menù da 4 portate CHF 65

Dorint Resort & Spa Locarno/Riazzino

Menü 2, 4 Gänge nach Wahl/Menù 2, 4 portate a scelta

VORSPEISE

Bresaola-Carpaccio mit Artischockensalat und Grana-Spänen
Carpaccio di bresaola con insalata di carciofi e scaglie di Grana
Seeteufel-Carpaccio mit Limettensauce und zerbröselten Taralli
Carpaccio di pescatrice con salsa al lime e taralli sbriciolati
Marinierter Lachs mit Limettensauce und lauwarmem Fenchel
Salmone marinato con salsa al lime e finocchi tiepidi

ZWISCHENGANG

Prosecco-Risotto mit Trockenfleisch und Valle-Maggia-Pfeffer
Risotto al Prosecco con carne secca e pepe Valle Maggia
Fusilli mit Scampi-Sugo und Auberginen
Fusilli al sugo di scampi e melanzane
Süßkartoffel- und Knollensellerie-Mille-feuille auf Cannellini-Creme
Millefoglie di patata dolce e sedano rapa su crema di cannellini

HAUPTGANG

Rinderfilet Wellington mit Kartoffelpüree und sautiertem Babyspinat
Filetto di manzo alla Wellington con puree di patate e spinacino
Geschmorte Kalbsbacke mit weißer Tessiner Polenta
Guancia di vitello brasata con polenta bianca Ticinese
Schwertfisch im Papier mit Cherrytomaten, schwarzen Oliven und Zitrone
Cartoccio di pesce spada con pomodorini, olive nere e limone
Tessiner Tofu-Schnitte mit Sesam, Shiitake-Pilzen und gebratenem Reis
Scaloppa di tofu ticinese marinata con sesamo, shiitake e riso saltato

DESSERT

Karamellisierter Apfel-Tortino mit Vanilleeis
Tortino alla mela caramellata con gelato vaniglia
Weiße-Schokolade-Bavaroise mit Kokos und Passionsfrucht
Bavarese al cioccolato bianco, cocco e frutto della passione
Warmer Schokoladen-Tortino mit flüssigem Kern
Tortino al cioccolato fondente con cuore caldo

4-Gänge-Menü/Menù da 4 portate CHF 78



Dorint Resort Blüemlisalp Beatenberg/Interlaken

4-Gänge-Menü inklusive Apéro/4-course menu, including an aperitif

VORSPEISE

Wildcarpaccio mit Preiselbeeren und Kürbiskernen
Venison carpaccio with cranberries and pumpkin seeds

SUPPE

Maronicremesuppe mit Schnittlauch
Creamy chestnut soup with chives

HAUPTGANG

Gänsefilet mit Rotkraut und Knöpfli
Goose breast fillet with red cabbage and Swiss-style "Knöpfli"

DESSERT

Lebkuchenmousse mit Pistazieneis und Rahm
Gingerbread mousse with pistachio ice cream and whipped cream

4-Gänge-Menü inkl. Apéro/4-course menu, incl. aperitif CHF 70

Dorint Parkhotel Bad Zurzach**5-Gänge-Menü/5-course menu****VORSPEISE**

Weihnachtlicher Strudel mit Rotkraut und kandierten Nüssen an Café-de-Paris-Sauce
Christmas strudel with red cabbage, candied nuts and Café de Paris sauce

SUPPE

Cremige Maronensuppe, mit Trüffelöl parfümiert und Croutons
Creamy chestnut soup, infused with truffle oil and croutons

ZWISCHENGANG

Jakobsmuschel auf Blumenkohlcreme mit Haselnussbutter und Granatäpfeln
Scallop on cauliflower cream with hazelnut butter and pomegranate

HAUPTGANG

Rosa gebratenes Entenbrüstchen an Orangen-Portweinreduktion, Rosenkohl, Rüebli
und Sellerie-Kartoffelpüree
Rosé-roasted duck breast with orange port wine reduction, Brussels sprouts, carrots
and celery-potato purée

DESSERT

Fior-di-Latte-Zimt-Parfait mit Rotweinzwetschgen, Baumkuchen und Meringue
Fior di latte cinnamon parfait with red wine plums, Baumkuchen and meringue

5-Gänge-Menü/5-course menu CHF 85