

Salty

Lunch & Dinner

«Ein Felsbrocken flirtet
mit einem Kletterseil,
Neonlicht schimmert durch
eine Salzwand, eine
rote Ecke verführt die Sinne.»

Rolf Sachs

Starters

Snow Crab Meat

Avocado, Kimizu
34

Steak Tartare

Wachtelei, Saltz Hot Sauce & Holzofenbrot
28 | 52

Polar-Saibling

Senf-Dillsauce, Meerrettich & Eiszapfen
28

Entenleber «Steinpilz»

Brioche, Balsamico-Zwetschgen
38

«Tomme Fleurette»

Maroni, Thymian-Honig & Radicchio
26

Wagyu Carpaccio

Tannensalz, Piemonteser Haselnuss & Crème Double
34

Ziegen Joghurt

Fenchel, Birnen & Dinkelflocken
19

Austern nach Marktangebot

Vinaigrette, Chesterbrot & Himbeere
Tagespreis

Salads & Soups

Tender Leaves

Quinoa, Hagebutte
19

Schwarzwurzel-Nüsslisalat

Walnuss, Hirsch Schinken
22

Kartoffelsuppe

Getrüffelt, Chorizo & Grünkohl
19

Artischocken Crèmesuppe

Wachtelbrust, Champignons
19

The Grill Essentials

Serviert mit einer Sauce und einer Beilage nach Wahl

Ribelmais-Poulardenbrust 140g

32

Black Tiger Riesengarnelen 100g / Stück

19

Orkney Lachs Steak 180g

52

Walisische Lammracks 200g

am Knochen

68

Black Angus Rindsfilet 150g

68

«Morucha» Côte de Bœuf 800g

am Knochen

für 2 Personen (45 Min.)

169

Saltz-Butter, Sauce Béarnaise, Tamarillo Ketchup, Honey-Mustard,
Quitten Aioli, Chimichurri oder Cognac-Green Pepper Jus

Lifestyle

Jakobsmuschel

Dashi, Shiitake & Eierstich

28

Home-Made Kichererbsen «Tofu»

Aubergine, Mandelmilch & Ras El Hanut

24

Acquerello Risotto

Rosmarin, Apfel & Stachys

26

Randen Tagliatelle

Büffel Ricotta, Chia

26

«Beef Tea»

Ossobuco, Sellerie & Liebstöckel

24

Main Courses

Rindsbäckchen

Hokkaido, Romanesco & Kräuterseitlinge
52

Seeteufel

Carciofini, Mangold & Bergkartoffeln
64

Kalbsrücken Steak

Wirsing, Topinambur & Wintertrüffel
56

Zanderfilet

Sauerkraut, Blutwurst & Trauben
54

Kaninchen Saltimbocca

San Daniele Schinken, Weisskohl & Salbei
46

Slow Cooked Black Cod

Miso, Pak Choi
54

Wolfsbarsch im Salz gebacken

für 2 Personen (45 Min.)
Fenchel, Salicorn
128

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

Champignons, Rösti
58

Company

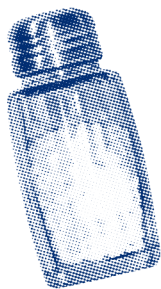
Spinat mit Pekannüssen
Gebratener Weisskohl
Roasted Hokkaido
Chili-Soja-Romanesco
Speck-Rosenkohl
Kartoffel-Selleriepüree
Kichererbsen Pommes
Rosmarin Risotto
Saltz Fries

7

Herkunft Fleisch

Rind: Schweiz | Black Angus: Irland | Morucha: Spanien | Wagyu: USA
Kalb: Schweiz | Lamm: Wales | Schwein: Schweiz | Kaninchen: Ungarn
Foie Gras: Frankreich | Wachtel: Schweiz | Hirsch: Schweiz | Poularde: Schweiz

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



www.saltz.ch