

Salty

Lunch & Dinner

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

Rolf Sachs

Starters

Turicum-Tonic Saibling

Rosa Kampot-Pfeffer, Gurke & Limette
36

Steak Tartare

Wachtelei, Saltz Hot Sauce & Holzofenbrot
28 | 52

Foie Gras

Terrine, «Truttiker Essentia» Gelée & Brioche
40

Hummus

Löwenzahn, Granatapfel & Sumac
28

Burrata

Bärlauch, Ochsenherz-Tomaten & Rucola
30

Wagyu Carpaccio

Portulak, Buchenpilze & Mandelbiskuit
38

Schwertfisch «a la plancha»

Grüner Spargel, Passionsfrucht
36

Austern nach Marktangebot

Vinaigrette, Chesterbrot & Himbeere
Tagespreis

Salads & Soups

Tender Leaves

Buchweizen, Sprossen & Mais
19

Perlgraupen Salat

Bündnerfleisch, Tomaten & Sonnenblumenkerne
24

Sandkarotten-Kardamom Suppe

Weinbergschnecken, Estragon
21

Klare Parli-Kartoffelsuppe

Trompetenpilze, Bulgur
18

The Grill Essentials

Serviert mit einer Sauce und einer Beilage nach Wahl

Bierschwein Kotelett 200g

58

Languste «Tristan da Cunha»

86

Yellowfin Thunfischsteak 160g

54

US Bisonfilet 200g

94

Black Angus Rindsfilet 150g

68

Rindsentrecôte Double

Swiss Black Angus - Dry Aged 450g

für 2 Personen (40 Min.)

139

Saltz-Butter, Sauce Béarnaise, Tamarillo Ketchup,
Genfer Sauce, Erdnuss-Chili-Sauce,
Bone Marrow Gravy oder Cognac-Green Pepper Jus

Lifestyle

«Cima di Rapa»

Schwertmuscheln, Fregola Sarda

26 | 36

Acquerello Risotto

Erbsen, Morcheln & Flusskrebse

28 | 38

Kopfsalat

Gebraten, Bergkartoffel & Curry

24

«Soba Noodle Soup»

Edamame, Chinakohl & Shiitake

18 | 26

Main Courses

Lammhaxe

Tessiner Polenta, Tomaten & Butterbohnen
52

Orkney Lachsfilet

Spinat, Forellen Kaviar
54

Wolfsbarsch

Zucchini, Aubergine & Chorizo Sud
68

Alpsteiner Maispouardenbrust

Piccata, Paprika & Basilikum
48

Kalbsleberscheiben

Getröffelter Kartoffelstock, Calvados Apfel
58

Slow Cooked Black Cod

Miso, Pak Choi
56

Steinbutt «en papillote»

für 2 Personen (45 Min.)
Fenchel, Zitronengras & Wildreis
142

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

Champignons, Rösti
58

Company

Spinat mit Pinienkernen
Bohnen, Tomaten & Kreuzkümmel
Zuckerschoten mit Sojasprossen
Chili-Soja-Romanesco
Kichererbsen Pommes
Fregola Sarda mit Belper Knolle
Erbsen-Risotto
Saltz Fries

7

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



www.saltz.ch