

Salty

Lunch & Dinner

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

Rolf Sachs

## Starters

### Schweizer Alpenlachs «Royal Cut»

Kaltgeräuchert, Dillcrème & Blinis

42

### Steak Tartare

Wachtelei, Saltz Hot Sauce & Holzofenbrot

28 | 52

### Sashimi Platter

Thunfisch, Hamachi & Thai Spargel

38

### Foie Gras

Gebraten, Kirschen & Kartoffelbrot

39

### Hummus & Taboulé

Sumac, Arabic Flatbread

28

### Burrata

Ochsenherztomaten, Rucola & Basilikum

29

### Oktopus Carpaccio

Yuzu, Sojamarinade & Schalotten

34

### Austern nach Marktangebot

Vinaigrette, Chesterbrot & Himbeere

Tagespreis



## Salads & Soups

### Baby Leaf Salad

Pfifferlinge, Hirse & Erdbeer-Buttermilchdressing

19

### Quinoa-Mango-Salat

Staudensellerie, Koriander & Piment d'Espelette

20

### Zitronengrassuppe

Kokosnuss, Dumpling

18

### Kopfsalat Gazpacho

Bärenkrebs, Jalapeños

23



## **Main Courses**

**Black Tiger Riesengarnelen 100 g / Stück**

19

**Yellowfin Thunfischsteak 160 g**

54

**Gedämpftes Ora King Lachsfilet**

Blutampfer, Beurre Blanc

54

**Ganze Seezunge «Colbert-Art»**

94

**Slow-Cooked Black Cod**

Miso, Pak Choi

56

**Wolfsbarsch im Salz gebacken**

für 2 Personen (45 Min.)

Beurre Blanc & Wildreis

120



**Black Angus Rindsfilet 150 g**

68

**Kalbskotelett 250 g**

72

**Ofengegartes Stubenküken**

48

**Kalbspillard**

Zitrone, Café de Paris-Butter

56

**Walisische Lammracks 200 g**

68

**Zürcher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet**

Champignons, Rösti

58

Serviert mit einer Sauce und einem Side Dish nach Wahl

(ausser Side Dish ist im Gericht vermerkt)



## Lifestyle

### Jakobsmuschel

Acquerello Risotto, Grüner Spargel  
36

### Maine Lobster

Tagliatelle, Noilly Prat & Salicorne  
58 | 92

### Aubergine «Rosa Bianca»

Gratiniert, Ziegenfrischkäse & Za'atar  
24

### Vegan Ceviche

Artischocken, Wilder Brokkoli & «Leche De Tigre»  
26

### «Moules et Frites»

Miesmuscheln, Pommes Allumettes & Aioli  
48

### Kaviar Selection

mit klassischen Condiments, je 30g

Oona Caviar No 103 | Iranischer Zucht-Kaviar «Beluga» | Caviar House «Oscietra»

235

480

210

---

## Side Dishes & Sauces

Baby-Spinat mit Macadamianüssen

Grilled Mixed Vegetables

Wildreis

Radish Kimchi

Chili-Soja-Romanesco

Honey-Glazed Carrots

Wildkräuter-Risotto

Saltz Fries

Gedämpftes Gemüse

7

Café de Paris-Butter, Sauce Béarnaise, Purple Curry-Aioli,

Chimichurri, Erdnuss-Chili-Sauce,

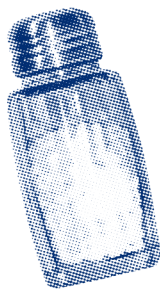
Bone Marrow Gravy oder Whisky-Green Pepper Jus

5

---

Gerne geben wir Ihnen auf Anfrage weitere Auskünfte bezüglich der Herkunft von Fleisch,

Fisch und Meeresfrüchten sowie im Menü enthaltener Allergene



[www.saltz.ch](http://www.saltz.ch)