

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 & Blini
46

Steak Tartare

Wachtelei, Saltz Hot Sauce & Holzofenbrot
28 | 52

Sashimi Platter

Thunfisch, Hamachi & Shimeji-Pilz
38

Burrata

Ochsenherztomaten, Rucola & Basilikum
30

Wagyu Carpaccio

Nüsslisalat, Mixed Pickles & Belper Knolle
38

Salads & Soups

Baby Leaf Salad

Hokkaido Kürbis, Cerialie & Hibiskusdressing
19

Blumenkohl-Schaumsuppe

Eigelbcrème, Blumenkohl-Popcorn Falafel
18

Main Courses

Yellowfin Thunfischsteak 160 g

54

Gedämpftes Ora King Lachsfilet 160 g

Safran-Beurre Blanc
56

Slow-Cooked Black Cod

Miso, Pak Choi
56

Black Angus Rindsfilet 150 g

68

«Holzen» Kalbskotelett 250 g

74

Ganzes Ofengegartes Stubenküken

48

Serviert mit einer Sauce und einer Beilage nach Wahl
(ausser, eine Beilage ist im Gericht vermerkt)

Sauces

Café de Paris-Butter, Sauce Béarnaise,
Chimichurri, Safran-Beurre Blanc
oder Whisky-Green Pepper Jus

5

Lifestyle

Acquerello Risotto

Jakobsmuschel, Pastinake & Kefe
28 | 38

Aubergine «Rosa Bianca»

Gratiniert, Ziegenfrischkäse & Za'atar
24 | 34

Züricher Kalbsfiletgeschnetzeltes

Champignon, Rösti
58

Kaviar Selection

mit klassischen Condiments, je 30 g

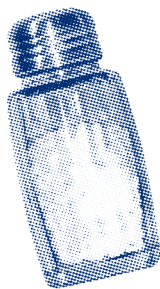
Oona Caviar N° 103 | Iranischer Zucht-Kaviar «Beluga»
235 480

Side Dishes

Baby-Spinat mit Macadamia
Grilled Mixed Vegetables
Getrüffeltes Kartoffelstock
Chili-Soja Romanesco
Honey-Glazed Carrots
Champagner Risotto
Sweet Potato 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