

Saltz

Lunch & Dinner



**VIELEN DANK FÜR IHR VERTRAUEN
UND IHREN BESUCH**


Wir freuen uns, dass Sie wieder da sind

Starters

Hausgeräucherter Swiss Lachs

Turicum Gin, Gurke, Dill Crème & Fliegenfischkaviar
44

Burrata

Datterini Tomaten-Passionsfruchtsalat & Avocado
30 

Steak Tartare

Kapernsahne, Saltz Hot Sauce & Holzofenbrot
33 | 54

Oktopus Pastrami

St. Galler Kartoffel, Mandelsponge & Pommery Senf Vinaigrette
38 *Saltz*

Handmade Swiss Dumplings

Poulet, Lachs, Schweinebauch, Ratatouille & gerösteter Blumenkohl
38

Halbes oder ganzes Dutzend Weinbergschnecken

Gratiniert mit Kräuter-Hollandaise & Knoblibrot
25 | 38

Austern nach Marktangebot


Himbeer Vinaigrette & Chesterbrot
Tagespreis

Salads & Soups


Nüsslisalat

Feige, Dinkelflocken & Baumnuss Speckdressing
24

Hirse-Randensalat

Sonnenblumenkerne, Radieschen & Soja-Joghurt
18 

Hokkaido Kürbis-Crèmesuppe

Salbei & Ricotta
19 

Hummerbisque

Cognac & Büsumer Krabbe
24

Kaviar Selection

mit klassischen Condiments, je 30 g
Oona Caviar N° 103 | Iranischer Zucht-Kaviar «Beluga» | Caviar House «Oscietra»
165 260 115

Main Courses

Wählen Sie die Beilagen dazu, sowie eine inkludierte Sauce Ihrer Wahl

Gedämpftes Ora King Lachsfilet 160 g

46

Ganze Atlantik Seezunge vom Grill

76

Luzerner Wagyu Burger

48

«Holzen» Kalbskotelett 250 g

72 *Saltz*

Getrübete Perlhuhnbrust

42

Black Angus Rindsfilet 150 g

48

Zusätzlich mit Black Tiger Garnele

64

Side Dishes & Sauces

Rahmspinat mit pochiertem Wachtelei

Grillgemüse

Brocolini mit gerösteten Hanfsamen

Honey-Glazed Carrots

Geschmorter Kabis

Chilli-Soja Romanesco

Champagner Risotto

Bergkartoffelstock

Basmatireis

Getrübete Züri Fries

je 6

Café de Paris-Butter

Sauce Béarnaise

Chimichurri

Safran Beurre Blanc

Bone-Marrow Gravy

Morchelrahmsauce

Cognac-Green Pepper Jus

Zusätzliche Sauce je 5

Masterpieces

Atlantik Wolfsbarsch in der Salzkruste gebacken

Orangen Fenchel, Bergkartoffel & Zitronenthymian Beurre Blanc

Für zwei Personen | 50 Minuten

126

Rehrücken am Knochen gegart

Broccolini, Sauerrahmknödel & Morchelrahmsauce

Für zwei Personen | 40 Minuten

128

Lifestyle

Zanderfilet

Champagnersauerkraut, Blutwurst & karamellierte Trauben

54

Zürcher Kalbsfiletgeschnetzeltes

Champignon & Rösti

58

Lobster Mac & Cheese

Salzitrone & fermentierter Knoblauch

52

Slow Cooked Black Cod

Aubergine, Sake & Miso

56 *Salz*

Kastanien Tagliatelle

Waldpilze & Belper Knolle

32

Artischocke à la Barigoule mit Dips

Piment d'Espelette Dip, Schalotten-Kräuter Vinaigrette & Pommery Senf Mayonnaise

24 

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

Salz

Signature Dish



Veganes Gericht



Vegetarisches Gericht

By the Glass

Sparkling

Graubünden Hansruedi Adank - Fläsch Blanc de Noir Brut Pinot Noir		10 cl	19.—
Champagne Ar Lenoble – Chouilly-Bisseul Intense Blanc Brut Chardonnay, Pinot Noir & Meunier		10 cl	20.—
Champagne Ar Lenoble – Chouilly-Bisseul Rosé Terroirs Chardonnay, Pinot Noir		10 cl	27.—

White

Wallis Histoire d'Enfer Humagne Blanche Réserve Humagne Blanche	2018	10 cl	18.—
Piemont Bruno Giacosa Roero Arneis Arneis	2019	10 cl	16.—
Kamptal Schloss Gobelsburg Grüner Veltliner Langenlois Grüner Veltliner	2017	10 cl	16.—
Priorat Terroir al Límit Historico Blanco Garnacha Blanc, Macabeo	2017	10 cl	16.—
Burgund Domaine Leflaive Macôn-Verzé Chardonnay	2018	10 cl	20.—

Red

Fläsch Hansruedi Adank Pinot Noir Alte Reben Pinot Noir	2018	10 cl	16.—
Kamptal Schloss Gobelsburg Zweigelt Zweigelt	2016	10 cl	12.—
Veneto Ca' La Bionda Amarone della Valpolicella Classico Corvina, Corvinone & Rondinella	2013	10 cl	22.—
Rioja Remirez de Ganuza Fincas de Ganuza Tempranillo	2013	10cl	18.—

Rosé

Tormaresca-Puglia Calafuria Salento Negroamaro	2019	10 cl	12.—	
Zweifel Weine - Zürich Rosé im Steinkrug Pinot Noir	2019	10 cl	12.—	
Emil Bauer & Söhne – Pfalz Greta Rosé feinherb Dornfelder, Herold, Portugieser	2019	2019	10 cl	8.—

Sweet

Château Rieussec – Fargues de Langon Premier Cru Classé Sémillon, Sauvignon Blanc & Muscadelle	2011	5 cl	15.—
------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	------	------