

Saltz

Menü



Every Day is Earth Day

Am 22. April ist internationaler Tag der Erde.
Wir würdigen diesen wichtigen Tag einen ganzen Monat lang mit
diesem Menü, bestehend aus lokalen und nachhaltigen
Zutaten mit minimalem CO2 Footprint.

Salatherzen

Kräuterseitling, eingelegte Radieschen, Sauerteigbrot & Rapsöl-Verjus-Vinaigrette



oder

Zürisee-Muscheln

Erbsencreme, gepickelte Zwiebel & Absinth

Süppchen von geräucherter Rande

Okara-Bergkräuter-Falafel & Soya-Joghurt



oder

Schweizer Spargel

Eigelbcreme & Oona Kaviar

Appenzeller Entenbrust & Keule

Bergkartoffelschaum, Vacherin Fribourgeois & Broccolini

oder

Bergackerbohnen

Aubergine, Haselnuss, Gemüsejus & Bärlauch

Rhabarber-Crumble


Vanille-Mascarpone-Glacé

3-Gänge 98

4-Gänge 128

Vorspeisen

Zucchini Blüte

Ratatouille, grüner Spargel, Tomatensalsa & Kapuzinerkresse
22 | 28 

Kuratli Rauchlachs King Filet

Granny Smith & Meerrettich
36

Yellowfin Thunfisch Tataki

Wasabi-Mayonnaise, Wakame & Mango
36

Terrine de Foie Gras


Rhabarber, Amaranth & Brioche
32

Tatar vom Rind

Junge Erbsen, Sauerrahm & Valle Maggia Pfeffer
24 | 38

Soups & Salads


Kopfsalatherzen

Sauerteigbrot, Flohsamen & Gojibeeren-Soya-Dressing
22 


Burrata

Panzanella-Salat & Rucola
28 

Frühlingskräuter-Süppchen

Griessnocken & Apfelkernöl
19 

Tomaten-Safran-Essenz

Ricotta-Tortellini
18 

Von Schweizer Seen, Wiesen & Feldern

Saiblingfilet

42

Zanderfilet

45

Mistkratzerli

45

Biertreber-Edelschwein Kotelett

45

Black Angus Tomahawk

Für 2 Personen (50 Minuten), am Knochen, ca. 1200 g
170

Inklusive einer Sauce nach Wahl

Side Dishes & Sauces

Gemischter Salat

Mariniertes Gemüse, Blüten & Kräutern

9 | 14

Spinat mit Cashewkernen

Sautierte Kräuterseitlinge

Grüner Spargel mit gerösteten Hanfsamen

Butter-Mais

Kartoffelstock

Champagner-Risotto

Kartoffelgratin

7

Dolder Truffle Fries

9 | 18

Café de Paris-Butter | Sauce Béarnaise

Chimichurri | Aloe Vera-Rhabarberchutney

Zitronenthymian-Beurre blanc

Cognac-Green Pepper-Sauce

Trüffeljus

5

Saltz Signature Dishes

Schwarzer Kabeljau

Aubergine, Pak Choi, Sake & Miso

46

Dry Aged Black Angus Rindsfilet

Portwein, Ochsenmark, Gänseleber & Trüffel

62

Atlantik Wolfsbarsch in der "Saltz"-Kruste

Orangen-Fenchelsalat, Kartoffeln & Zitronenthymian-Beurre blanc


Für 2 Personen (50 Minuten)

120

Classics

Badischer Weisser Spargel

Neue Kartoffeln & Sauce Hollandaise

150 g | 28 

300 g | 48 

Buurehamme | + 12

Artischocke "à la Barigoule"

Aioli von fermentiertem Knoblauch & Chimichurri

34 

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

Champignon & Rösti

48

Sweets & Cheese

«Wald»

Signature by Christian Hümb
Fichte & Buchweizen
24

Bitterschokoladen-Crèmeux

Erdbeeren Romanoff
17

Vanille-Joghurtmousse

Mango-Passionsfrucht-Curd
18


Himbeer-Crumble

Vanille-Mascarpone-Glacé
(15 Minuten)
21

Hausgemachtes Glacé

Erdbeer
Himbeere
Vanille-Mascarpone
Vanille
Schokolade
6 

Käse Variation

Feigensenf, Birnenbrot & schwarze Nüsse
22 

Herkunftsbezeichnungen

Kuratli Rauchlachs | Schottland

Yellowfin Thunfisch | Blue World FAO 71

Foie Gras | Frankreich

Rinds Tartar | Schweiz

Saibling | Schweiz

Zander | Schweiz

Mistkratzerli | Schweiz

Edelschwein | Schweiz

Black Angus Tomahawk | Schweiz

Kabaljau | FAO 27

Black Angus Rindsfilet | Irland

Wolfsbarsch | FAO27

Kalb | Schweiz



Veganes Gericht



Vegetarisches
Gericht

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

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 Cave des Cailles Humagne Blanche Humagne Blanche	2015	10 cl	14.—
Graubünden Weingut Donatsch « Malanserrebe » Completer	2018	10 cl	32.—
Piemont Bruno Giacosa Roero Arneis Arneis	2019	10 cl	16.—
Kamptal Schloss Gobelsburg Grüner Veltliner Langenlois Grüner Veltliner	2019	10 cl	12.—
Lombardia Ca' del Bosco Terre Franciacorta Chardonnay	2014	10 cl	36.—
Burgund Domaine Leflaive Macôn-Verzé Chardonnay	2018	10 cl	20.—
Loire Domaine Vacheron Sancerre AC Sauvignon Blanc	2019	10 cl	20.—
Rheingau Weingut Barth Rüdesheimer Riesling Riesling	2018	10 cl	9.—

Red

Graubünden Hansruedi Adank Pinot Noir Alte Reben Pinot Noir	2019	10 cl	18.—
Ticino Huber Vini Montagna Magica Merlot	2017	10 cl	30.—
Pauillac Château Latour Pauillac de Latour Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	2012	10 cl	42.—
Beaujolais Lafarge Vial Côte de Brouilly Gamay	2017	10 cl	20.—
Veneto Ca' La Bionda Amarone della Valpolicella Classico Corvina, Corvinone & Rondinella	2015	10 cl	22.—
Rioja Remirez de Ganuza Fincas de Ganuza Tempranillo	2013	10 cl	18.—

Rosé

Tormaresca – Puglia Calafuria Salento Negroamaro	2019	10 cl	12.—
Emil Bauer & Söhne – Pfalz Greta Rosé feinherb Dornfelder, Herold, Portugieser	2019	10 cl	8.—
Zweifel Weine – Zürich Rosé im Steinkrug Pinot Noir	2020	10 cl	12.—

Sweet

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

Aperitiv

Lillet Wild Berry	19.—
Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry	
Aperol Spritz	24.—
Aperol, Ar Lenoble Champagner & Soda «Negroni»	19.—
Turicum Gin, Martini Rosso, Campari	
Gin Tonic	24.—
Turicum Gin, Schweppes Tonic Water	
Campari Soda	15.—
Campari Orange	18.—
Martini Bianco 15°	4 cl 9.—
San Bitter non-alcoholic	10 cl 8.—

Gin

Turicum N°3 Dry Gin 41.5°	4 cl 14.—
Hendrick's 45°	2 cl 17.—

Vodka

Grey Goose 40°	4 cl 14.—
Grand Khaan 39°	4 cl 23.—
Grand Khaan Super Premium 39°	4 cl 36.—

Whisky

Chivas Regal 12y 40°	4 cl 18.—
Macallan 12y 40°	4 cl 29.—
Lagavulin 16y 40°	4 cl 16.—
Glenmorangie 10y 40°	4 cl 16.—

Cognac

Hennessy XO 40°	4 cl 22.—
Hennessy Paradis 40°	4 cl 50.—
Rémy Martin XO 40°	4 cl 22.—

Rum

Havana Reserva 5 años 40°	4 cl 14.—
Ron Zacapa Solera 23 años 40°	4 cl 23.—

Spirits

Urs Hecht - Himbeerbrand 42°	2 cl 33.—
Urs Hecht – Grappa Ticino di Merlot 40°	2 cl 11.—
Studer – Williams Barrique Williamson 41°	2 cl 12.—
Studer – Vieille Apricot Barrique 40°	2 cl 10.—
Studer – Original Swiss Absinthe 55°	2 cl 15.—
Studer – Kirsch 41°	2 cl 10.—
Streuli – Gelbmöstler 42°	2 cl 13.—
Streuli – Berner Rose 42°	2 cl 13.—
Streuli – Schwarze Johannisbeere 41°	2 cl 20.—
Streuli – Quitte 41°	2 cl 14.—

Port & Sherry

Niepoort Dry White 20°	5 cl 12.—
Niepoort Tawny 20y 20°	5 cl 28.—

Digestiv

Fernet del Frate Angelico 44°	4 cl 15.—
Ramazotti 30°	4 cl 13.—
Frangelico Liqueur 20°	4 cl 11.—