

Saltz

Menü

Starters

Okara-Rösti

Karottencreme, Federkohl & Amaranth
22



Bûche De Chèvre Luçay

Feige, Petersilienwurzel & Portwein
24



Kuratli Kaffee-Vanille-Rauchlachs

Topinambur & Rande
36

Austern Chef's Choice

Meerrettich & Passionsfrucht | 8 pro Stück
Spinat & Hollandaise | 8 pro Stück
Senfgurke & Wasabi | 8 pro Stück

Foie Gras-Gugelhupf

Sauternes-Gelée, Baumkuchen & Bratapfel
38

Salt-Schlemmer-Schnitte

Rindstatar, Eigelb-Crème & Crème Fraîche
Himbeeressig-Senf «Kaviar» | 38
10g Osciètre Kaviar | 56
30g Osciètre Kaviar | 128

Soups & Salads

Nüsslisalat

Kartoffel-Trüffel-Dressing
19
Mit gebackener Kalbsmilke
+10



Waldorf-Salat 2.0

Sellerie, Baumnuss & Birne
18



Schwarzwurzelcreme-Suppe

Gebackene Wachtelkeule
19

Kürbis-Muskatblüten-Essenz

Jakobsmuschel & Hokkaido-Chutney
21

Von Schweizer Seen, Wiesen & Feldern

Seeforelle im Filoteig

32

Appenzeller Entenbrust

38

Knuspriges Spanferkel

34

Simmentaler Rib-Eye

72

Rehrücken am Knochen gebraten, aus heimischen Wäldern

Für 2 Personen (50 Minuten)

138

Inklusive einer Sauce nach Wahl

Side Dishes & Sauces

Winterliche Blattsalate

12

Grill-Gemüse | Apfel-Rotkraut | Gedünstete Flower-Sprouts
Rahmspinat mit pochiertem Wachtelei | Röstzwiebel-Kartoffelstock
Steinpilz-Risotto | Champagner-Sauerkraut
Sauerrahm-Knödel | Kohlrabi «à la Crème» | Chili-Soja-Romanesco

7

Dolder Truffle Fries

12 | 18

Café de Paris-Butter | Sauce Béarnaise | Sour Cream
Trüffel-Jus | Estragon-Beurre-Blanc | Dijon Senf-Sauce
Cognac-Grüner Pfeffer-Sauce | Preiselbeerrahm-Sauce

5



Saltz Signature Dishes

Kastanien-Tagliatelle

Waldpilz, Preiselbeere & Macadamia
28



Ganzer Hummer «Thermidor»

Steinpilz & Krautstiel
92

Atlantik Wolfsbarsch in der «Saltz»-Kruste

2 Side Dishes & 2 Saucen zur Auswahl
Für 2 Personen (50 Minuten)
145

Classics

Vacherin Mont d'Or AOP

Holzofenbrot & St. Galler Kartoffel
400g | 34



Zanderfilet

Champagner-Sauerkraut & glasierte Traube
54

Kalbsleber Geschnetzeltes

Röstzwiebel-Kartoffelstock & Pommery-Senfsauce
44

Boeuf Bourguignon

Geschmortes Ochsenbäckchen, Roscoff Zwiebel & Flower Sprout
48

Sweets & Cheese

«Wald»

Fichte & Buchweizen
24



Japanischer Käsekuchen

Roter Shiso
18

Tiramisu

Amaretto
18



Warmer Apfelcrumble

Vanille-Mascarpone-Eis
21



Hausgemachtes Glacé

Vanille
Schokolade
Vanille-Mascarpone
Himbeere
Mango-Maracuja
6

Schweizer Käse-Variation

Feigensenf & Birnenbrot
22



Herkunftsbezeichnungen

Rauchlachs | Schottland

Austern | Frankreich

Foie Gras | Frankreich

Rind | Schweiz

Kalb | Schweiz

Wachtel | Schweiz

Jakobsmuschel | USA

Seeforelle | Schweiz

Ente | Schweiz

Ferkel | Schweiz

Reh | Schweiz, Österreich

Zander | Schweiz

Hummer | USA

Wolfsbarsch | Atlantik

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

By the Glass Sparkling

		CHF
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
Champagne Champagne Moët & Chandon Ice Imperial Brut Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	10 cl	25
Mendoza Chandon Garden Spritz Chardonnay, Pinot Noir, Semillon	10 cl	19

White

			CHF
Wallis Histoire d'Enfer Humagne Blanche Réserve Humagne Blanche	2018	10 cl	18
Graubünden Weingut Donatsch « Malanserrebe » Completer	2019	10 cl	32
Piemont Bruno Giacosa Roero Arneis Arneis	2020	10 cl	16
Kamptal Schloss Gobelsburg Grüner Veltliner Langenlois Grüner Veltliner	2020	10 cl	12
Lombardia Ca'del Bosco Terre Franciacorta Chardonnay	2016	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	2020	10 cl	9

Red

			CHF
Graubünden Hansruedi Adank Pinot Noir Alte Reben Pinot Noir	2019	10 cl	18
Ticino Huber Vini Montagna Magica Merlot	2018	10 cl	30
Pauillac Château Latour Pauillac de Latour Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	2015	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	2015	10 cl	18

Rosé

			CHF
Fattoria Aldobrandesca – Toscana “A” Rosato Aleatico	2020	10 cl	16
Emil Bauer & Söhne – Pfalz Greta Rosé feinherb Dornfelder, Herold, Portugieser	2020	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	2010	5 cl	15
--	------	------	----

Aperitiv

		CHF
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		26
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	19
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
Belvedere 40°	4 cl	15

Whisky

Chivas Regal 12y 40°	4 cl	18
Lagavulin 16y 40°	4 cl	16
Glenmorangie 10y 40°	4 cl	16
Johnnie Walker Black Label 12y 40°	4 cl	17
Jameson Irish Whiskey 40°	4 cl	13

Cognac

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

Rum

		CHF
Havana Reserva 5 años 40°	4 cl	14
Havana 7 años 40°	4 cl	19
Ron Zacapa Solera 23 40°	4 cl	23

Spirits

Urs Hecht – Himbeerbrand 42°	2 cl	62
Urs Hecht – Kirsch Teresa Barrique 40°	2 cl	26
Studer – Vieille Prune 40°	2 cl	10
Studer – Vieille Framboise Barrique 40°	2 cl	10
Studer – Original Swiss Absinthe 55°	2 cl	15
Studer – Original Swiss Bitter 32°	2 cl	12
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
Streuli – Rosoli 20°	2 cl	15
Humbel – Roter Williams Birnenbrand Nr. 9 43°	2 cl	14
Berta – Barolo Tre Soli Tre Grappa 43°	2 cl	16
Misani Sforzato – Grappa di Nebbiolo 47°	2 cl	10

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
Ramazzotti 30°	4 cl	13
Frangelico Liqueur 20°	4 cl	11
Limoncello 32°	4 cl	14
Amaretto Disaronno 28°	4 cl	13
Apenzeller Alpenbitter 29°	4 cl	11
Bailey`s 17°	4 cl	13
Jägermeister 35°	4 cl	10