

Saltz

Menu



## Entrées

### Röstis d'Okara

Crème de carottes, chou printanier et amarante  
22



### Bûche de Chèvre Luçay

Figue, racine de persil et vin de Porto  
24



### Saumon Fumé au Café et à la Vanille Kuratli

Topinambour et betterave rouge  
36

### Huîtres Sélection du Chef

Raifort et fruit de la passion | 8 par pièce  
Épinards et sauce hollandaise | 8 par pièce  
Cornichon aux graines de moutarde et wasabi | 8 par pièce

### Kouglof au Foie Gras

Gelée de Sauternes, gâteau à la broche et pomme au four  
38

### Tranche Gourmande Saltz

Tartare de bœuf, crème de jaune d'œuf et crème fraîche  
Moutarde au vinaigre de framboise «Caviar» | 38  
10 g de caviar Oscietre | 56  
30 g de caviar Oscietre | 128

---

## Soupes et Salades

### Mâche

Vinaigrette à la pomme de terre et à la truffe  
19  
Avec du ris de veau cuit au four  
+10



### Salade Waldorf 2.0

Céleri, noix et poire  
18



### Crème de Salsifis Noirs

Cuisse de caille cuite au four  
19

### Essence de Macis et de Citrouille

Coquille Saint-Jacques et chutney d'Hokkaido  
21

## Des Lacs, des Prairies et des Champs de Suisse

### Truite Lacustre en Pâte Filo

32

### Magret de Canard d'Appenzell

38

### Cochon de Lait Croustillant

34

### Faux-Filet de Simmental

72

### Selle de Chevreuil Rôtie à l'Os, provenant de Forêts Locales

Pour 2 personnes (50 min)

138

Avec sauce au choix

---

## Accompagnements et Sauces

Salades de pousses d'hiver

12

Légumes grillés | Chou rouge aux pommes | Pousses de fleurs à la vapeur  
Épinards à la crème avec un œuf de caille poché | Purée de pommes de terre aux  
oignons rôtis

Risotto aux cèpes | Choucroute au champagne

Boulettes de crème acidulée | Chou-rave à la crème | Chou romanesco au piment et au  
soja

7

Frites aux truffes Dolder

12 | 18

Beurre café de Paris | Sauce Béarnaise | Crème acidulée

Jus de truffe | Beurre blanc à l'estragon | Sauce à la moutarde de Dijon

Sauce au poivre vert et au cognac | Sauce crème aux canneberges

5



## Spécialités Saltz

### Tagliatelles aux Châtaignes

Champignon sauvage, canneberge et noix de macadamia  
28



### Homard Entier «Thermidor»

Cèpe et tige de chou  
92

### Loup de Mer de l'Atlantique en Croûte de Sel «Saltz»

2 accompagnements et 2 sauces au choix  
Pour 2 personnes (50 min)  
145

---

## Classiques

### Vacherin Mont d'Or AOP

Pain cuit au feu de bois et pomme de terre de Saint-Gall  
400 g | 34



### Filet de Sandre

Choucroute au champagne et raisin glacé  
54

### Foie de Veau Émincé

Purée de pommes de terre aux oignons rôtis et sauce à la moutarde Pommery  
44

### Bœuf Bourguignon

Joues de bœuf braisées, oignons de Roscoff et pousses de fleurs  
48

## Desserts et fromages

### «Forêt»

Épicéa et sarrasin  
24



### Cheese-Cake Japonais

Shiso rouge  
18

### Tiramisu

Amaretto  
18



### Crumble aux Pommes Chaud

Glace à la vanille et au mascarpone  
21



### Glace Maison

Vanille  
Chocolat  
Vanille-mascarpone  
Framboise  
Mangue-fruits de la passion  
6

### Plateau de Fromages Suisses

Moutarde aux figues et pain aux poires  
22



## Dénominations d'origine

Saumon fumé | Écosse

Huîtres | France

Foie gras | France

Bœuf | Suisse

Veau | Suisse

Caille | Suisse

Coquille Saint-Jacques | USA

Truite lacustre | Suisse

Canard | Suisse

Porcelet | Suisse

Chevreuril | Suisse, Autriche

Sandre | Suisse

Homard | USA

Loup de mer | Atlantique

N'hésitez pas à vous renseigner auprès de nous sur l'origine de nos viandes, de nos poissons et de nos fruits de mer ainsi que sur les allergènes que contiennent nos menus.

Tous les prix sont indiqués TTC en francs suisses (CHF)

## Par le Verre Pétillant

		CHF
<b>Grisons</b> <b>Hansruedi Adank - Fläsch</b> <b>Blanc de Noir Brut</b> Pinot Noir	10 cl	19
<b>Champagner</b> <b>Ar Lenoble – Chouilly-Bisseul</b> <b>Intense Blanc Brut</b> Chardonnay, Pinot Noir & Meunier	10 cl	20
<b>Champagner</b> <b>Ar Lenoble – Chouilly-Bisseul</b> <b>Rosé Terroirs</b> Chardonnay, Pinot Noir	10 cl	27
<b>Champagner</b> <b>Champagne Moët &amp; Chandon</b> <b>Ice Imperial Brut</b> Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	10 cl	25
<b>Mendoza</b> <b>Chandon Garden Spritz</b> Chardonnay, Pinot Noir, Semillon	10 cl	19

---



## Blanc

			CHF
<b>Valais</b> <b>Histoire d'Enfer</b> <b>Humagne Blanche Réserve</b> Humagne Blanche	2018	10 cl	18
<b>Grisons</b> <b>Weingut Donatsch</b> <b>« Malanserrebe »</b> Completer	2019	10 cl	32
<b>Piémont</b> <b>Bruno Giacosa</b> <b>Roero Arneis</b> Arneis	2020	10 cl	16
<b>Kamptal</b> <b>Schloss Gobelsburg</b> <b>Grüner Veltliner Langenlois</b> Grüner Veltliner	2020	10 cl	12
<b>Lombardie</b> <b>Ca'del Bosco</b> <b>Terre Franciacorta</b> Chardonnay	2016	10 cl	36
<b>Bourgogne</b> <b>Domaine Leflaive</b> <b>Macôn-Verzé</b> Chardonnay	2018	10 cl	20
<b>Loire</b> <b>Domaine Vacheron</b> <b>Sancerre AC</b> Sauvignon Blanc	2019	10 cl	20
<b>Rheingau</b> <b>Weingut Barth</b> <b>Rüdesheimer Riesling</b> Riesling	2020	10 cl	9

---

## Rouge

			CHF
<b>Grisons</b> <b>Hansruedi Adank</b> <b>Pinot Noir Alte Reben</b> Pinot Noir	2019	10 cl	18
<b>Tessin</b> <b>Huber Vini</b> <b>Montagna Magica</b> Merlot	2018	10 cl	30
<b>Pauillac</b> <b>Château Latour</b> <b>Pauillac de Latour</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	2015	10 cl	42
<b>Beaujolais</b> <b>Lafarge Vial</b> <b>Côte de Brouilly</b> Gamay	2017	10 cl	20
<b>Vénétie</b> <b>Ca' La Bionda</b> <b>Amarone della Valpolicella Classico</b> Corvina, Corvinone & Rondinella	2015	10 cl	22
<b>La Rioja</b> <b>Remirez de Ganuza</b> <b>Fincas de Ganuza</b> <b>Tempranillo</b>	2015	10 cl	18

## Rosé

			CHF
<b>Fattoria Aldobrandesca – Toscane</b> <b>“A” Rosato</b> Aleatico	2020	10 cl	16
<b>Emil Bauer &amp; Söhne – Pfalz</b> <b>Greta Rosé feinherb</b> Dornfelder, Herold, Portugieser	2020	10 cl	8
<b>Zweifel Weine – Zurich</b> <b>Rosé im Steinkrug</b> Pinot Noir	2020	10 cl	12

---

## Doux

<b>Château Rieussec – Fargues de Langon</b> <b>Premier Cru Classé</b> Sémillon, Sauvignon Blanc & Muscadelle	2010	5 cl	15
--	------	------	----

---

## Aperitiv

		CHF
<b>Lillet Wild Berry</b>		19
Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry		
<b>Aperol Spritz</b>		24
Aperol, Ar Lenoble Champagner & Soda		
<b>Negroni</b>		19
Turicum Gin, Martini Rosso, Campari		
<b>Gin &amp; Tonic</b>		26
Turicum Gin, Schweppes Tonic Water		
<b>Campari Soda</b>		15
<b>Campari Orange</b>		18
<b>Martini Bianco 15°</b>	4 cl	9
<b>San Bitter non-alcoholic</b>	10 cl	8

## Gin

<b>Turicum N°3 Dry Gin 41.5°</b>	4 cl	19
<b>Hendrick's 45°</b>	2 cl	17

## Vodka

<b>Grey Goose 40°</b>	4 cl	14
<b>Grand Khaan 39°</b>	4 cl	23
<b>Grand Khaan Super Premium 39°</b>	4 cl	36
<b>Belvedere 40°</b>	4 cl	15

## Whisky

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

## Cognac

<b>Hennessy XO 40°</b>	4 cl	22
<b>Hennessy Paradis 40°</b>	4 cl	50
<b>Rémy Martin XO 40°</b>	4 cl	22

## Rhum

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

## Esprits

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

## Porto & 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