

## Starters

### Burrata «di Andria»

Gazpacho, Anti-Pasti & Basilikum  
28



### Thunfisch

Raps, Gemüse-Chips & Kopfsalat-Buttermilch-Sud  
32

### Oktopus-Carpaccio

Geräucherte Paprika-Crème, Mais & Chorizo  
30

### Weinbergsschnecken

Geröstetes Markbein, Bärlauch & Frühlingszwiebel  
28

### Zweierlei Foie Gras de Canard

Rhabarber, Joghurt & Waldmeister  
38

### Saltz-Schlemmer-Schnitte

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

---

## Soups & Salads

### Spargel-Morchel-Salat

Quinoa, Rucola & Pinienkerne  
26



### Frühlingskräuter-Salat

Birne, Eiszapfen & Holunderblüten-Vinaigrette  
19  
mit gebratenem Tintenfisch  
+10



### Vichyssoise

Pochiertes Wachtelei & Rauchlachs  
19

### Brunnenkresse-Cappuccino

Kaisergranat & Erbsen  
24

## Saltz Signature Dishes

### Gedämpfte Zucchini Blüte

Buchweizen, grüner Spargel & Tomatensalsa

38



### Brennnessel-Linguine

Kefen, Shiitake & Edamame-Pesto

32



### Black Cod

Aubergine, Pak Choi & Miso

56

### Atlantik Wolfsbarsch in der «Saltz»-Kruste

2 Side Dishes & 2 Saucen zur Auswahl

Für 2 Personen (50 Minuten)

145



## Classics

### Badischer weisser Spargel

Neue Kartoffeln & Sauce Hollandaise

36

mit Kalbsrückensteak

+46



### Risotto «alla Fonduta e Tartufo»

Olsen-Ei & Nussbutter Schaum

34



### Kaninchen Saltimbocca

Artischocken & Oliven-Polenta

48



# Von Schweizer Seen, Wiesen & Feldern

## Zanderfilet aus dem Lago Maggiore

48

## Rheinfelder Shrimp

3 Stück 36

5 Stück 52

## Zürcher Freiland-Backhendl

32

## Rindsfilet aus dem Engadin

68

## Milchlammrücken aus Ennetbürgen

64

## «Grand Cru» Porterhouse aus dem Wallis

Am Knochen

Für 2 Personen (50 Minuten)

170

Inklusive einer Sauce nach Wahl

---

## Side Dishes & Sauces

Blattsalate mit französischem Dressing

9

Grill-Gemüse | Vichy-Karotten | Bärlauch-Pizokel |

Brokkolini mit gerösteten Hanfsamen | Süsskartoffelstock mit Pomelo |

Bergamotte-Risotto | Kartoffel-Zucchetti-Gratin |

Junger Blattspinat mit eingelegten Gojibeeren | Tomate-Artischocke-Ragout |

Gegrillter grüner Spargel mit Belper Knolle

8

Dolder Truffle Fries

12 | 18

Café de Paris-Butter | Sauce Béarnaise | Chimichurri

Morchel-Rahmsauce | Safran-Beurre-Blanc |

Cognac-Grüner Pfeffer-Sauce | Aioli von fermentiertem Knoblauch

5



---

Thunfisch: FAO 71 | Oktopus: Spanien | Markbein: Schweiz | Schnecken: Frankreich | Foie Gras: Frankreich

Rind: Schweiz | Tintenfisch: FAO 71 | Kaisergranat: Südafrika | Black Cod: FAO 67 | Wolfsbarsch: FAO 21

Kalb: Schweiz | Kaninchen: Schweiz | Chorizo: Spanien | Lachs: Schweiz

Krabbe: Kanada | Ei: Schweiz | Schwein: Schweiz

Gerne geben wir Ihnen auf Anfrage weitere Auskünfte zu im Menü enthaltenen Allergenen.