

## Starters

### Gratinierter «Bûche de Chèvre»

Maroni, Rotkraut & Feigen

19



### Ikarimi Rauchlachs

Eingelegtes Wurzelgemüse, Forellen-Kaviar & Schnittlauchöl

34

### Snow Crab Meat

Favebohnen, Gelber Rettich & Yuzu-Ponzu

36

### Ofen-geröstetes Markbein

Kürbis, fermentierter Knoblauch & Blutampfer

28

### Rilette von der Ente

Quitten, Gänseleber & Balsamico

34

### Saltz-Schlemmer-Schnitte

Rindstatar, Eigelb-Crème & Crème Fraîche

Himbeeressig-Senf «Kaviar» | 38

10g Osciètre Kaviar | 62

30g Osciètre Kaviar | 152

---

## Soups & Salads

### Römersalat

Topinambur, Raps & Kumquats

16



### Nüsslisalat

Schwarzwurzel, Walnüsse & Kartoffel-Trüffel-Dressing

22

mit geräuchertem Wildschweinschinken

+10



### Hokkaido Kürbis-Crèmesuppe

Kürbis-Chutney, Hüttenkäse & Nuss-Granola

19



### Randen-Hopfen-Essenz

Senf Gurken, Apfel & Honig

18



## Saltz Signature Dishes

### Bergackerbohnen

Pastinake, Federkohl & Verjus

32



### Black Cod

Aubergine, Pak Choi & Miso

64

### Geschmorte Rindsbäckchen

Urkarotte, Röstzwiebel-Kartoffelstock & Barolo Jus

56

---

## Classics

### Boeuf-Stroganoff

Champignons, Essiggurken & Rösti

46

### Vegan Szegeediner Gulasch

Sauerkraut, Kartoffeln & geräucherter Tofu

32



## To Share

### Wolfsbarsch in der "Saltz"-Krust

Blattspinat, Safran-Risotto & Zitronen-Beurre-Blanc

Zubereitungszeit 50 Minuten

138

### Piemonteser Tomahawk Steak

Brokkolini, Dolder Truffle Fries & Sauce Béarnaise

Zubereitungszeit 50 Minuten

168

## Von Schweizer Seen, Wiesen & Feldern

### Saiblingfilet

38

### Alpen-Zanderfilet

48

### Freiland Perlhuhnbrust Suprême

34

### Wollschwein-Bauch

34

### Angus Rindsfilet

65

### Damhirsch-Kotelette

46

---

## Side Dishes & Sauces

Blattsalat mit französischem Dressing

9

Apfel-Rotkraut | Speck-Rosenkohl | Brokkolini mit gerösteten Hanfsamen |

Marktgemüse | Blattspinat | Champagner-Sauerkraut | Safran-Risotto |

Semmelknödel | Rosmarin-Bramata | Röstzwiebel-Kartoffelstock |

Süßkartoffel-Dauphinois

10

Dolder Truffle Fries

12 | 18

Portwein-Beurre-Rouge | Zitronen-Beurre-Blanc | Café de Paris Butter | Béarnaise |

Preiselbeer-Rahmsauce | Cognac & Grüner Pfeffer-Sauce | Pilz-Rahmsauce |

Chimichurri

6

---

Rauchlachs: Norwegen | Snow Crab: Nordostatlantik | Markbein: Schweiz | Ente: Frankreich | Gans: Frankreich

Rind: Schweiz | Kaviar: Frankreich | Wildschwein: Schweiz | Black Cod: Nordostpazifik

Wolfsbarsch: Nordwestatlantik | Saibling: Schweiz | Zander: Schweiz | Perlhuhn: Schweiz

Wollschwein: Schweiz | Damhirsch: Schweiz | Iberico Schinken: Spanien | Tintenfisch: Spanien

Sardinen: Frankreich | Foie Gras: Frankreich | Auster: Frankreich

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

## Small Bites

Je 2 Stück

### Iberico Schinken-Kroketten

7

### Geräucherter Paprika-Oktopus

8

### Jahrgangs-Sardinen

9

### Foie Gras-Blini

9

### Gillardeau Auster

Chesterbrot & Himbeer-Vinaigrette

9 pro Stück

---

## Apéro Beverages

### Negroni

Turicum Gin, Jsotta Rosso & Campari

19

### Champagne Cocktail

Zuckerwürfel, Cognac & Angostura Bitter abgerundet mit Champagner

24

### D'Americano

Otto's Vermouth, Campari & Pink Grapefruit Soda

19

### New Fashion

Bulleit Bourbon Rye, Kokosnuss Sirup, Ahornsirup, Angostura & Orange Bitters

22

### Little Loma

Frische Limette, Salz & Pink Grapefruit Soda

14

mit Tequila

19

### San Bitter

8

---