

Starters

Gebackener Taleggio

Chicorée, Birne & Pinienkerne
23



Ikarimi Rauchlachs

Eingelegtes Wurzelgemüse, Forellen-Kaviar & Schnittlauchöl
34

Tempura Soft Shell Crab

Papaya-Wakame Salat & Wasabi-Crème
32

«Himmel & Erde»

Blutwurst, Apfel & Bergkartoffeln
28

Randen-Crème-brûlée

Gebratene Entenleber, Nori Algen & Pfeffer-Baiser
34

Saltz-Schlemmer-Schnitte

Rindstatar, Eigelb-Crème & Crème Fraîche
Himbeeressig-Senf «Kaviar» | 38
10g Osciètre Kaviar | 62
30g Osciètre Kaviar | 152

Soups & Salads

Linsen-Kardy Salat

Spitzkohl, Rucola & Sojajoghurt
18
mit hausgeräucherter Bachforelle
+12



Nüsslisalat

Schwarzwurzel, Walnüsse & Kartoffel-Trüffel-Dressing
22
mit geräuchertem Wildschweinschinken
+10



Hokkaido Kürbis-Crèmesuppe

Kürbis-Chutney, Hüttenkäse & Nuss-Granola
19



Ochenschwanz-Essenz

Brasato-Ravioli & Shimeji-Pilze
20

Saltz Signature Dishes

Bergackerbohnen

Pastinake, Federkohl & Verjus

32



Black Cod

Aubergine, Pak Choi & Miso

64

Steinbock-Ragout

Rosenkohl, Cranberries & Quark-Knöpfli

52

Classics

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

Kalbsfilet, Champignons & Rösti

58

mit Kalbsnieren

56

Vegan Szegeđiner Gulasch

Sauerkraut, Kartoffeln & geräucherter Tofu

32



To Share

Wolfsbarsch in der "Saltz"-Kruste

Blattspinat, Fenchel-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

Ganzes Mistkratzerli

40

Kalbskotelett

62

Angus Rindsfilet

65

Lammkarree

56

Side Dishes & Sauces

Blattsalat mit französischem Dressing

9

Ratatouille | Honey Glazed Karotten | Brokkolini mit gerösteten Hanfsamen

Rahmspinat mit Belper Knolle | Rosmarin-Kartoffeln | Fenchel-Risotto

Chili-Soja Romanesco | Quark-Knöpfli | Röstzwiebel-Kartoffelstock

Gemüse-Basmatireis

10

Dolder Truffle Fries

12 | 18

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

Trüffel-Mayonnaise | Cognac & Grüner Pfeffer-Sauce | Chimichurri

6

Rauchlachs: Norwegen | Snow Crab: Nordostatlantik | Ente: Frankreich | Rind: Schweiz
Kalb: Schweiz | Lamm: Schweiz | Kaviar: Frankreich | Wildschwein: Schweiz | Black Cod: Nordostpazifik
Wolfsbarsch: Nordwestatlantik | Saibling: Schweiz | Zander: Schweiz | Mistkratzerli: Schweiz
Steinbock: 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

8

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
