

Starters

Burratina di Andria

Panzanella-Salat, Pesto & Rucola
26



Seesaibling aus Bremgarten

Senfgurke, Dill & Meerrettich
32

Pochiertes Land-Ei

Gegrillter grüner Spargel, Belper Knolle & Bärlauch
28
San Daniele-Schinken
+ 10



Carpaccio vom Kalbsfilet

Marinierte Pfifferlinge & Kräuter
32

Ganze Artischocke à la Barigoule

Schwarzer Knoblauch & Pommery-Senf
28



Saltz-Schlemmer-Schnitte

Rindstatar, Eigelb-Crème & Crème Fraîche
Himbeeressig-Senf "Kaviar" 46
+ 10g Osciètre Kaviar | 65
+ 30g Osciètre Kaviar | 152

Soups & Salads

Spargel-Tomaten-Salat

Avocado & Pinienkerne
24



Salat « Niçoise »

Römersalat, grüne Bohnen & Wachtelei
22
Balfego Thunfisch
+16



Brunnenkresse-Cappuccino

Kaisergranat & Erbsen
22

Vichyssoise

Schnittlauch & Meerforellen-Rogen
19

Saltz Signature Dishes

« Fleischvogel »

Morcheln, Erbsen-Karotten-Salat & Kartoffelstock
42

Black Cod

Aubergine, Pak Choi & Miso
68

Blumenkohl aus dem Ofen

« Grenobler Art »

Kapern, Fingerlimes & Brösel
32



Classics

Badischer Weisser Spargel

Neue Kartoffeln & Sauce Hollandaise
42
Kalbsrückensteak
+ 36



Zürcher Kalbgeschnetzeltes

Champignons & Rösti
58

To Share

Atlantik-Wolfsbarsch in der « Saltz »-Kruste

Spargel-Ragout, Bärlauch-Risotto & Zitronen-Thymian-Beurre Blanc
Zubereitungszeit 50 Minuten
148

28 Days Dry Aged Tomahawk Steak

Gemischter Salat, Dolder Truffle Fries & Sauce Béarnaise
Zubereitungszeit 50 Minuten
172

From Land & Sea

Ora King Lachsfilet

54

Roscoff Seeteufel-Medaillons

58

Bretonische Seezunge an der Gräte

72

« Backhendl » vom Mistkratzerli

42

« Bellota » Pata Negra Kotelett

58

Grasgefüttertes Irish Beef-Tenderloin

68

Swiss Grand Cru Rib-Eye Steak

85

Side Dishes & Sauces

Gemischter Blattsalat mit French Dressing

12

Spargel-Ragout | Blattspinat mit Pinienkernen | Gegrilltes Gemüse |

Waldpilz-Cassoulet | Mandel-Broccolini | glasierter Pak-Choi

Erbsen-Venerereis | Süsskartoffelstock | Bärlauch-Risotto

Kartoffel-Gratin

10

Dolder Truffle Fries

16

Zitronen-Thymian-Beurre Blanc | Limetten-Aioli | Pistou

Trüffel-Jus | Café de Paris Butter | BBQ-Sauce

Sauce Béarnaise | Morchelrahm-Sauce

6

Seesaibling: Schweiz | San-Daniele-Schinken: Spanien | Kalb: Schweiz | Rind: Schweiz, Irland
Thunfisch: Spanien | Kaviar: Frankreich | Meerforellen-Rogen: Frankreich | Black Cod: Nordostpazifik
Wolfsbarsch: Nordwestatlantik | Seeteufel: Frankreich | Seezunge: Frankreich | Mistkratzerli: Schweiz
Lachs: Neuseeland | Pata Negra: Spanien | Austern: Frankreich | Wagyu: Spanien
Snow Crab: Nordostatlantik | Kaisergranat: Norwegen

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

Small Bites

Je 2 Stück

Mais « Ribs »

Curry & Koriander
5



Snow-Crab Coustard

Mango, Apfel & Sellerie
7

Summer-Roll

Tofu, Sesam & Enoki
6



Wagyu BBQ Nugget

BBQ-Sauce & Jalapeños
8

Gillardeau Austern

Bloody Mary
1 Stück | 7.50
6 Stück | 42
12 Stück | 80

Apéro Beverages

Fresh Basil

Havana, Kraanbeere, Grün & Minztee
20

Chrüteröpfel

Ricola, Vodka & Süssmost
20

Alegletscher Mojito

Havana, Limette & Soda
20

Chandon Garden Spritz

Rosmarin & Orange
20

Virgin oder Bloody Mary

Tomatensaft, Limette & Meerrettich
15
mit Vodka
+ 5

Oscar One

Brombeeren, Ananassaft & Orange
15