

## Starters

### Ochsenherztomate

Stracciatella di bufala, Passionsfrucht & Basilikum  
24



### Seesaibling aus Bremgarten

Senfgurke, Dill & Meerrettich  
32

### Zucchini Blüte

Grüner Spargel, Mimolette & Brennnessel-Hollandaise  
26



### Carpaccio vom Kalbsfilet

Marinierte Pfifferlinge & Kräuter  
32

### Cantaloupe Melone

Avocado, Jalapeños & Estragon  
19  
30 Monate gereifter Culatello-Schinken  
+12



### Saltz-Schlemmer-Schnitte

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

---

## Soups & Salads

### Salat «Niçoise»

Römersalat, grüne Bohnen & Wachtelei  
22  
Balfego Thunfisch  
+16



### Artischockenherzen Salat

Rucola, Kapern & Vinaigrette  
28



### Zitronengras-Currysuppe

Kaisergranat & Kokosnuss-Bisquit  
24

### Gurken-Buttermilch-Kaltschale

Shiso-Öl & Meerforellen-Rogen  
21

## Saltz Signature Dishes

### «Fleischvogel»

Pfifferlinge, Erbsen-Karotten-Salat & Kartoffelstock  
42

### Black Cod

Aubergine, Pak Choi & Miso  
68

### Wilder Blumenkohl

Gelbe Linsen, Cerealien & Holzkohle-Öl  
38



---

## Classics

### Risotto alla milanese

Steinpilze, Spargel & Balsamico-Perlen  
38  
Gebratene Jakobsmuscheln  
+28



### Wallisische Lammracks à la Provençale

Ratatouille & Rosmarin-Polenta  
62

### Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

Champignons & Rösti  
58

---

## To Share

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

Blattspinat, Safran-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

Black Tiger Riesenkrevetten

36

Bretonische Seezunge an der Gräte

72

«Backhendli» vom Mistkratzerli

42

Freiland Duroc Schweine-Kotelett

58

Irish Black Angus Rinderfilet

68

---

## Side Dishes & Sauces

Gemischter Blattsalat mit French Dressing

12

Grüner-Spargel | Blattspinat mit Pinienkernen | Gegrilltes Sommer-Gemüse |  
Rosmarin-Polenta | Broccolini mit gerösteten Hanfsamen | glasierter Pak-Choi  
Gemüse-Basmatireis | Röstzwiebel-Kartoffelstock | Safran-Risotto

Ricotta-Gnocchi

10

Dolder Truffle Fries

16

Krustentier-Escabeche | Aloe Vera Sweet Chili-Chutney | Chimichurri

Trüffel-Jus | Café de Paris-Butter | Cognac-Pfeffer-Sauce

Sauce Béarnaise | Pfifferlingsrahmsauce

6

---

Seesaibling: Schweiz | Culatello-Schinken: Schweiz | Kalb: Schweiz | Rind: Schweiz  
Thunfisch: Spanien | Kaviar: Frankreich | Meerforellen-Rogen: Frankreich | Black Cod: Nordostpazifik  
Wolfsbarsch: Nordwestatlantik | Lamm: Wales | Seezunge: Frankreich | Mistkratzerli: Schweiz  
Lachs: Neuseeland | Jakobsmuschel: Kanada | Austern: Frankreich | Duroc Schwein: Schweiz  
Black Tiger: Vietnam | Kaisergranat: Norwegen

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer.  
Gerne geben wir Ihnen auf Anfrage weitere Auskünfte zu im Menü enthaltenen Allergenen.

## Small Bites

Je 2 Stück

### Coustart

Geräucherter Feta & Guacamole  
7



### Fish & Chips

Kabeljau & P.X. Essig  
9

### Flammkuchen

Ikura Kaviar & Dill  
8

### Asia Pork Ribs

Zitronen-Ponzu & Koriander  
9

### Gillardeau Austern

Bloody Mary  
1stk | 7.50  
6stk | 42  
12stk | 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