

Starters

Karamellisierte Ziegenfrischkäse

Williamsbirne, Buttermilch-Vinaigrette & Pinienkernen
22



Balfego Thunfisch

Avocado, Granny Smith Apfel & Dashi-Mayonnaise
34

Languste «Tristan da Cunha»

Blumenkohl, Erdnuss & Purple Curry
38

Wagyu A5 Tataki

Wasserkastanie, Rettich & Passionsfrucht-Ponzu
36

Foie-Gras Gugelhupf

Sauternes-Gelee, Baumkuchen & Bratapfel
34

Saltz-Schlemmer-Schnitte

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

Soups & Salads

Nüsslisalat

Schwarzwurzeln, Baumnüssen & Kartoffeldressing
20
mit gebackenen Kalbsmilken
+14



Artischockenherzen-Salat

Rucola, Kapern & Wildreis
28



Hokkaido-Kürbiscrèmesuppe

Hüttenkäse, Granola & Kürbis-Chutney
19
mit Curry-Garnele
+10



Ochsenschwanz-Essenz

Rinds-Cannelloni, gelbe Rinde & Liebstöckel
21

Saltz Signature Dishes

«Fleischvogel»

Waldpilzen, Karottensalat & Kartoffelstock
52

Black Cod

Aubergine, Pak Choi & Miso
68

Bergackerbohnen

Pastinaken, Federkohl & Wurzelgemüse-Verjus
40



Classics

Vegan Szegeediner Gulasch

Peperoni, Bergkartoffeln & geräucherter Tofu
38



St. Gotthard Zanderfilet

Champagner-Sauerkraut, glasierte Trauben & Blutwurst-Crostini
52

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

Champignons & Rösti
58

To Share

Atlantik-Wolfsbarsch in der «Saltz»-Kruste

Rahmspinat, Rosmarinkartoffeln & Estragon-Beurre-Blanc
Zubereitungszeit 50 Minuten
152

Am Knochen gebratener Rehrücken «Baden-Baden»

Rotkraut, Preiselbeer-Birne & Kräuter-Spätzle
Zubereitungszeit 50 Minuten
154

From Land & Sea

Ora King Lachsfilet

48

Island Heilbuttfilet

52

Bretonische Seezunge an der Gräte

72

Ribelmals Perlhuhnbrust Suprême

44

Freiland Duroc Schweinekotelett

58

Swiss Grand Cru Ribeye-Steak

72

Hirschkalbsrücken

54

Side Dishes & Sauces

Gemischter Blattsalat mit French Dressing

12

Honig-Thymian Karotten | Rahmspinat mit Belper-Knolle | Gegrilltes Gemüse

Broccolini mit gerösteten Hanfsamen | Rosmarin-Kartoffeln | Rotkraut

Gemüse-Basmatireis | Röstzwiebel-Kartoffelstock | Champagner-Risotto

Kräuter-Spätzle

10

Dolder Truffle Fries

16

Estragon-Beurre Blanc | Tamarillo-Chili-Sugo | Café de Paris Butter

Pommery-Senf-Sauce | Portwein-Jus | Cognac-Pfeffer-Sauce

Sauce Bèarnaise | Bone-Marrow-Gravy

6

Thunfisch: Spanien | Languste: Südostatlantik | Wagyu: Spanien | Foie-Gras: Frankreich | Rind: Schweiz
Milken: Schweiz | Kaviar: Frankreich | Garnele: Vietnam | Black Cod: Nordostpazifik
Wolfsbarsch: Nordwestatlantik | Reh: Schweiz/Österreich | Zander: Schweiz | Heilbutt: Nordatlantik
Lachs: Neuseeland | Seezunge: Frankreich | Perlhuhn: Frankreich | Schwein: Schweiz | Hirsch: Schweiz/Österreich
Auster: Frankreich | Anchovis: Spanien

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

Small Bites

Je 2 Stück

Bergkartoffel

Sauerrahm & Osciètre Kaviar
16

Anchovies «Emilia Gold Series»

Pumpernickel & fermentierter Knoblauch
9

Asia Pork Ribs

Sesam & Koriander
12

Black Truffle-Arancini

Stracciatella di Bufala & Feige
10



Gillardeau Austern

Yuzu-Vinaigrette
1 Stück | 9
6 Stück | 52
12 Stück | 102

Chef's Selection

Für 2 Personen
46

Alba-Trüffel Special

Am Gast gehobelt pro Gramm
Tagespreis

Flammkuchen

Burrata & Trüffelschinken
24

Bio Onsen-Ei

Bergkartoffel-Rösti & Blattspinat
26



Acquerello-Risotto

Nussbitterschaum & Vacherin Fribourgeois
28



Rigatoni alla Carbonara

Pancetta & Ricotta
34