

Starters

Stracciatella di Bufala

Rande, Pistazienpesto & Focaccia
24



Lachs & Hamachi

Avocado, Wasabi-Apfeleis & Dashi-Sud
34

Pulpo-Carpaccio

Chorizo, konfierte Tomaten & Oliven
36

Wagyu A5 Tataki

Wasserkastanie, Rettich & Passionsfrucht-Ponzu
42

Saltz-Schlemmer-Schnitte

Rindstatar, Eigelb-Crème & Crème Fraîche
Malzessig-Senf "Kaviar" | 46
+ 10g Osciètre Kaviar | 65
+ 30g Osciètre Kaviar | 162

Soups & Salads

Salat Niçoise

Römersalat, grüne Bohnen & Wachtelei
24
mit Balfego Thunfisch
+18



Artischockenherzen Salat

Rucola, Kapern & Wildreis
28



Karotten-Ingwer-Suppe

Couscous & Popcorn Falafel
19



Brunnenkresse-Cappuccino

Laugen-Gruyère-Flutes
19
mit Kaisergranat
+16



Saltz Signature Dishes

«Fleischvogel»

Waldpilze, Karottensalat & Kartoffelstock
52

Black Cod

Aubergine, Pak Choi & Miso
68

Blumenkohl «Grenobler Art»

Jalapeños, Salz-Zitrone & Brösel
36



Classics

Kimchi

Geräucherter Tofu, Chinakohl & gebratener Reis
38
(ohne Ei)



Hummer Thermidor

Blattspinat, Kartoffel-Croûtons & Estragon-Sauce-Hollandaise
98

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

Champignons & Kartoffelrösti
58

To Share

«Seafood Platter»

Nach Marktangebot
98 pro Person
(min. 2 Personen)

Atlantik-Wolfsbarsch in der «Saltz»-Kruste

Grüner Spargel, Rosmarinkartoffeln & Estragon-Beurre-Blanc
Zubereitungszeit 50 Minuten
152

28 Day's Dry Aged Tomahawk Steak

Blattsalat, Truffle Fries & Café de Paris Butter
Zubereitungszeit 50 Minuten
224

From Land & Sea

Ora King Lachsfilet
52

Atlantik Seeteufel
52

Bretonische Seezunge an der Gräte
72

Ribelmais Perlhuhnbrust Suprême
44

Wallisischer Lammrücken «À la Provençale»
58

Irishes Black Angus Rindsfilet
72

Swiss “Grand Cru” Kalbskotelett
82



Side Dishes & Sauces

Gemischter Blattsalat mit French Dressing
12

Grüner Spargel | Blattspinat mit Gojibeeren | Honig-Thymian Karotten
Broccolini mit gerösteten Hanfsamen | Gegrilltes Gemüse
Basmatireis-Gemüse | Champagner-Risotto | Rosmarin-Kartoffeln
Röstzwiebel-Kartoffelstock
10

Dolder Truffle Fries
16

Estragon-Beurre-Blanc | Pommery-Senf-Sauce | Sauce Béarnaise
Café de Paris Butter | Trüffel-Jus
Cognac-Pfeffer-Sauce | Bone-Marrow-Gravy
6



Lachs: Neuseeland | Hamachi: Spanien | Ente: Frankreich | Rind: Schweiz
Kalb: Schweiz | Lamm: Wales | Kaviar: Frankreich | Pulpo: Spanien | Schwein: Schweiz
Krabben: Nordsee | Ochsenschwanz: Schweiz | Balfego Thunfisch: Spanien | Fleischvogel: Schweiz
Black Cod: Nordostsee | Hummer: Frankreich | Wolfsbarsch: Atlantik | Tomahawk: Grossbritannien
Perlhuhn: Frankreich | Auster: Frankreich

Small Bites

Je 2 Stück

La Ratte Kartoffeln

Sauerrahm & Osciètre Kaviar
16

Büsumer Krabben

Dill & Senfgurke
12

Entenleber Blini

Portwein-Zwiebel-Marmelade
12

Pulled Pork Nuggets

BBQ & Mais
12

Gillardeau Austern

Chesterbrot & Himbeer-Vinaigrette
1 Stück | 9
6 Stück | 52
12 Stück | 102

Chef Selection

Für 2 Personen
58

Périgord Truffle Special

Rinds-Carpaccio

Nüsslisalat & "Belper Knolle"
42

«Strammer Max»

Sauerteigbrot, Bauernschinken & Spiegelei
36

Lasagne vom Ochsenschwanz

Pochiertes Ei & Sellerie
52

Acquerello Risotto

Vacherin Fribourgeois & Pinienkerne
42

Je weiteres gramm
Tagespreis
