

Starters

Stracciatella di Bufala

Ochsenherztomaten, Passionsfrucht & Basilikum
24



Zucchettiblüte

Buchweizen, grüner Spargel & Bärlauch
28



Lachs & Hamachi

Avocado, Wasabi-Apfeleis & Tobiko
36

Gambero Rosso-Carpaccio

Erdbeeren, Melone & Buttermilch
42

Wagyu A5 Tataki

Wasserkastanie, Rettich & Ponzu-Vinaigrette
46

Saltz-Schlemmer-Schnitte

Rindstatar, Eigelb-Crème & Crème Fraîche
Himbeeressig-Senf "Kaviar" | 46
+ 10g Oscietra Kaviar | 68
+ 30g Oscietra Kaviar | 162



Soups & Salads

Salat Niçoise

Römersalat, grüne Bohnen & Wachtelei
26
mit Balfego Thunfisch
+18



Artischockenherzen-Salat

Rucola, Kapern & Salz-Zitrone
28



Karotten-Ingwer-Suppe

Couscous & Popcorn-Falafel
19



Vichyssoise

Gartenkresse, Meerrettich & Lachs-Rogen
21



Saltz Signature Dishes

«Fleischvogel»

Morcheln, Karottensalat & Kartoffelstock

54

Black Cod

Aubergine, Pak Choi & Miso

68

Brennessel-Gnocchi

Pfifferlinge, Erbsen & Pecorino

36



Classics

Kimchi

Geräucherter Tofu, Chinakohl & gebratener Reis

42

(ohne Ei)



Hummer Thermidor

Blattspinat, Kartoffel-Croûtons & Estragon-Hollandaise- Sauce

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

St. Gotthard Zanderfilet

48

Bretonische Seezunge an der Gräte

72

Ribelmals Perlhuhnbrust Suprême

52

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: Südwestpazifik | Hamachi: östlicher Indischer Ozean | Wachtel: Schweiz | Rind: Irland
Wagyu Tataki: Spanien | Kalb: Schweiz | Lamm: Wales | Kaviar: Frankreich | Schwein: Schweiz/Spanien
Krabben: Nordsee | Balfego Thunfisch: Nordostatlantik | Fleischvogel: Schweiz | Gambero Rosso: Südostatlantik
Black Cod: Nordostsee | Hummer: Nordwestatlantik | Wolfsbarsch: Nordostatlantik | Tomahawk: Grossbritannien
Perlhuhn: Frankreich | Auster: Frankreich | Seezunge: Nordostatlantik | Zander: Schweiz

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

Small Bites

Je 2 Stück

La Ratte Kartoffeln

Sauerrahm & Oscietra Kaviar
18

Büsumer Krabben

Dill & Senfgurke
12

«Kaviar des Feldes»

Bao Bun & Thai Basilikum
12



Pulled Pork Nuggets

BBQ & Mais
14

Gillardeau Austern

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

Chef's Selection

Für 2 Personen
66

Spargel Special

Spargelcrème-Suppe

Wachtelei-Crostini
19



Gebackener grüner Spargel

Iberico Schinken, Bärlauch-Sauce Remoulade & "Belper Knolle"
44

Acquerello-Risotto

Spargel, Ricotta & Schnittlauchöl
34



Badischer Spargel

Sauce Hollandaise & Kartoffeln
46

+ Kalbsrückensteak

42

