

Starters

Stracciatella di Bufala

Focaccia, Passionsfrucht, Tomate & Basilikum
24



St. Galler violette Kartoffeln

Sommertrüffel, Pastinake & grüner Spargel
28



Bremgarten Bachsaibling-Ceviche

Senfgurke, Meerrettich & Buttermilch
36

Kalbsbries

Blumenkohl, Erbsen, Curry & Haselnuss
42

Kingfisch

Wakame-Algen, Rettich & Kalamansi
34

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
24
mit Balfego Thunfisch
+18



Gegrillter Pfirsich

Rucola, Artischocke, Pinienkerne & Safran-Couscous
34



Kopfsalatschaumsuppe

Rauchlachs & Dillöl
19

Gelbe Tomaten-Gazpacho

Gurke, Avocado & Jalapeños
19



Saltz Signature Dishes

«Fleischvogel»

Pfifferlinge, Karottensalat & Kartoffelpüree
52

Black Cod

Aubergine, Pak Choi & Miso
68

Steinpilz-Ricotta-Ravioli

Blattspinat, Pinienkerne & Belper-Knolle
42



Classics

Gebratener Lattichsalat

Getreiderisotto, Urkarotte & Kürbiskernöl
36



Kalbsleberscheiben «Berliner Art»

Röstzwiebel, karamellisierter Apfel & Kartoffelpüree
53

Zürcher Kalbgeschnetzeltes

Champignons & Kartoffelrösti
58

To Share

«Seafood Platter»

Nach Marktangebot
98 pro Person
(min. 2 Personen)

Dorade Royal in der «Saltz»-Kruste

Grüner Spargel, Rosmarinkartoffeln & Estragon-Beurre-Blanc
Zubereitungszeit 50 Minuten
98

28 Days Dry-Aged Tomahawk Steak

Blattsalat, Truffle Fries & Café de Paris Butter
Zubereitungszeit 50 Minuten
198

From Land & Sea

Brüggli Lachsforelle

52

Alpen Zanderfilet

58

Bretonische Seezunge an der Gräte

72

Backhendl vom Stubenküken

48

Duroc-Schweinekotelett

62

Rindsfilet «Ojo de Agua»

68

BBQ Beef Short Rib

52

Side Dishes & Sauces

Gemischter Blattsalat mit French Dressing

12

Grüner Spargel | Rahmspinat | Honig-Thymian Karotten

Broccoli 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

Chimichurri | Café de Paris Butter | Trüffel-Jus

Cognac-Pfeffer-Sauce | Bone Marrow-Gravy

6

Lachs: Schweiz | Bachsaibling: Schweiz | Kalbsbries: Schweiz | Rind: Argentinien

Kalb: Schweiz | Zander: Schweiz | Kaviar: Frankreich | Kingfisch: Nordostatlantik | Schwein: Schweiz

Balfego Thunfisch: Nordostatlantik | Fleischvogel: Schweiz | Black Cod: Nordostsee | Hummer: Nordostatlantik

Dorade: Mittelmeer | Tomahawk: Grossbritannien | Auster: Nordostatlantik

Kalbsleber: Schweiz | Jakobsmuscheln: Nordostatlantik | Backhendl: Schweiz | Seezunge: Nordatlantik

Gambero Rosso: Mittelmeer | Brot: Schweiz

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

Small Bites

Je 2 Stück

Vegane Foie Gras

Tramezzini & Tomaten-Marmelade

9



Rock Lobster Corn Dog

Harissa & Röstzwiebel

11

«Kaviar des Feldes»

Bao Bun & Thai Basilikum

10



Swiss Wagyu Tatar

Croustade & Sommertrüffel

14

Gillardeau Austern

Chesterbrot & Himbeer-Vinaigrette

1 Stück | 9

6 Stück | 54

12 Stück | 106

Chef's Selection

Für 2 Personen

62

Seafood Special

Hummer-Bisque

Snow Crab Tatar & Cognac

36

Gambero Rosso-Carpaccio

Erdbeeren, Minze & Buttermilch

42

«Orecchiette alla Marinara»

Oktopus, Datteltomaten & Safran

36

Krustentier-Risotto

Jakobsmuscheln, Fenchel & Salicorn

36
