

Starters

Wassermelone

Ricotta, Gurken & Oliven
21



Lachs-Tataki

Gepickeltes Gemüse & Honig-Senf-Vinaigrette
32

Zucchettiblüte

Grüner Spargel, Buchweizen & Kapuzinerkresse
28



Thunfischtatar

Mango, Wakame-Algen & Wasabi
34

Kalbs-Carpaccio

Eierschwämme, Aprikose & Wildkräutersalat
42

Saltz «Schlemmerschnitte»

Rindstatar, Eigelb-Crème & Crème fraîche
Himbeeressig-Senf-Perlen | 46
+ 10g Osciètre Kaviar | 68
+ 30g Osciètre Kaviar | 162



Soups & Salads

Radieschen-Endivien-Salat

Burrata, Frühlingszwiebel & Dill
23



Grillierter Pfirsich

Couscous, Artischocken & Rucola
32



Gazpacho aus gelben Tomaten

Gurke, Avocado & Basilikumöl
20
mit gebratenem Kaisergranat
+14



Bouillabaisse

Meeresfrüchte & Rouille
36

Saltz Signature Dishes

«Fleischvogel»

Bauernspeck, Eierschwämme, Karottensalat & Kartoffelstock
52

Black Cod

Aubergine, Pak Choi & Miso
68

Steinpilz-Ravioli

Blattspinat, Nussbitterschaum & Pinienkerne
46



Classics

«Königsberger Klopse» vom Wels

Kapern, Randen-Lauch-Püree & Meerforellenrogen
48

Gebratene Eierschwämme

Fregola Sarda, Fava-Bohnen & fermentierter Knoblauch
42



«Backhendl» vom Schweizer Mistkratzerli

Kartoffel-Gurken-Salat & Preiselbeeren
52

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

Champignons & Kartoffelrösti
58

To Share

Atlantik Wolfsbarsch in der «Saltz»-Kruste

Zwei Beilagen & zwei Saucen zur Auswahl
Zubereitungszeit: 50 Minuten
138

28 Days Dry Aged Heritage Beef «Tomahawk»

Zwei Beilagen & zwei Saucen zur Auswahl
Zubereitungszeit: 50 Minuten
186

From Land & Sea

Alpen Zanderfilet

48

Atlantik Dorade Royal

58

Bretonische Seezunge im Ganzen

68

Lammrücken mit Kräuterkruste

56

Spare Ribs vom Appenzeller Apfelschwein

52

Swiss Grand Cru Kalbskotelett

68

Black Angus Rindsfilet «OJO DE AGUA»

68

Je eine Beilage und eine Sauce zur Auswahl

Side Dishes & Sauces

Gemischter Blattsalat mit französischer Sauce

12

Broccolini mit gerösteten Hanfsamen | Glasierter Miso-Pak-Choi

Mediterranes Grillgemüse | Blattspinat mit Cashewnüssen

Ofengerösteter Patisson-Kürbis | Basmati-Reis mit Zuckerschoten

Safranrisotto | Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln | Fregola Sarda mit Kirschtomaten

Kartoffelgratin

10

Dolder Truffle Fries

16

Safran-Beurre Blanc | Tomaten-Chili-Chutney | Gurken-Koriander-Relish

Chimichurri | Café de Paris Butter | Portwein-Zwiebel-Jus

Cognac-Pfeffer-Sauce | Sauce Hollandaise | Sauce Béarnaise

6

Lachs: Norwegen | Thunfisch: Mittlerer Westatlantik (MSC) | Black Cod: Nordostpazifik | Wels: Schweiz
Wolfsbarsch: Nordostatlantik | Zander: Schweiz | Dorade: Nordostatlantik | Seezunge: Nordostatlantik
Kaisergranat: Westlicher Indischer Ozean | Nordseekrabben: Nordostatlantik | Austern: Frankreich
Jakobsmuschel: Nordwestpazifik (MSC) | Poulet: Schweiz | Kalb: Schweiz
Schwein: Schweiz | Rindstatar: Schweiz | Rindsfilet: Argentinien | Tomahawk: Schweiz | Lamm: Irland | Brioche Brot: Schweiz

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

Small Bites

Je 2 Stück

Avocado-Buttermilch-Shot

Grüner Apfel & Meerrettich

7



Bruschetta Croustade

Balsamico Perlen & Basilikum

8



Bao Bun «Caesar Style»

Büsumer Krabben & Lattich

12

Swiss Wagyu Tatar

Eigelb & Trüffel

10

Gillardeau Austern

Chesterbrot & Himbeer-Vinaigrette

1 Stück | 9

6 Stück | 52

12 Stück | 98

Chef's Selection

Für 2 Personen

52

Truffle Special

Sommerlicher Blattsalat

Pochiertes Bio-Landeier & Trüffel-Vinaigrette

30



Linguine al Tartufo

Sot-l'y-laisse & Broccolini

44

Spinatrisotto

Jakobsmuschel, wilder Blumenkohl & Sommertrüffel

42