

Starters

Karamellisierter Ziegenkäse

Rotkraut, Birne & Pinienkerne

22



Pochiertes Bio-Landei

Avocado, Maisrösti & Jalapeño

24



Lachs-Tataki

Randen-Carpaccio, Mandarine & Buttermilch

32

Tempura Soft Shell Crab

Papaya-Wakame-Salat & Wasabi

34

Gebratene Entenleber

Quitte, Pfeffer-Biskuit & Pistazienöl

38

Saltz «Schlemmerschnitte»

Rindstatar, Eigelbcrème,

Crème Fraîche & "Himbeeressig-Senf-Kaviar" | 46

+ 10 g Osciètre Kaviar | 68

+ 30 g Osciètre Kaviar | 162



Salads & Soups

Nüsslisalat

Sauerteig-Croûtons & Trüffeldressing

26

mit Bauernspeck & Wachtelei

+8



Vitello Tonnato

Balfegó-Thunfisch, Kapern & Tomaten-Ponzu

36

Hokkaido-Kürbiscremesuppe

Hüttenkäse & Kürbiskern-Granola

19

mit gebratenem Kaisergranat

+14



Topinambur-Cappuccino

Granatapfel, Safran & Sumach

20



Saltz Signature Dishes

«Fleischvogel»

Bauernspeck, Waldpilze, Karottensalat & Kartoffelstock
52

Black Cod

Aubergine, Pak Choi & Miso
68

Bergackerbohnen-Pizokel

Lauch, Wirsing & Gruyère
42



Classics

Pilz «Stroganoff»

Geräucherter Tofu, Cornichons & Rande
42



Alpen-Zanderfilet

Sauerkraut, Trauben & Blutwurst
52

Wiener Schnitzel vom Milchkalb

Kartoffel-Gurken-Salat & Preiselbeeren
62

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

Champignons & Kartoffelrösti
58

To Share

Atlantik-Wolfsbarsch in der «Saltz»-Kruste

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

Chateaubriand vom Swiss Black Angus

Zwei Beilagen & zwei Saucen zur Auswahl
Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
160

From Land & Sea

Zürcher Wallerfilet
46

Island Heilbuttfilet
52

Seeteufel-Medaillons
52

Lammrücken mit Kräuterkruste
56

Aargauer Wagyu Short Ribs
68

Volketswiler Duroc Schweinekotelett
62

Swiss Grand Cru Hochrücken vom Rind
68

Je eine Beilage und eine Sauce zur Auswahl

Side Dishes & Sauces

Gemischter Blattsalat mit französischer Sauce
12

Broccolini mit gerösteten Hanfsamen I Pastinaken
mit Haselnuss I Speck-Rosenkohl I Blattspinat mit Portwein-Feigen
Ofengerösteter Kürbis I Basmatireis mit Zuckerschoten
Safran-Risotto I Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln I Kräuterspätzle
Süsskartoffelgratin
10



Dolder Truffle Fries
16



Champagner-Beurre Blanc I Tomaten-Kapern-Velouté
Papaya-Aloe-Vera-Chutney I Chimichurri | Café de Paris Butter
Portwein-Zwiebel-Jus I Cognac-Pfeffer-Sauce | Sauce Hollandaise
Sauce Béarnaise
6

Lachs: Norwegen I Soft Shell Crab: Indonesien I Thunfisch: Nordostatlantik I Kaisergranat: Indischer Ozean I Black Cod: Nordostpazifik I Wels: Schweiz I
Wolfsbarsch: Nordostatlantik I Zander: Schweiz I Heilbutt: Nordostatlantik I Seeteufel: Nordostatlantik I Austern: Frankreich I Entenleber: Frankreich I
Kalb: Schweiz I Rindstatar: Schweiz I Bauernspeck: Schweiz I Rindsfilet, Hochrücken & Wagyu: Schweiz I Lamm: Irland I Schwein: Schweiz I Kalb: Schweiz
I Wild: Schweiz

Small Bites

Je 2 Stück

Rock Lobster Corn Dog

Harissa & Röstzwiebel

10

Bergkartoffel aus dem Albulatal

Sour Cream & Osciètre Kaviar

18

Bao Bun

Schweinebauch & Kimchi

12

Thunfisch-Tatar

Mango & Sesam

10

Gillardeau-Austern

Chesterbrot & Wasabi-Vinaigrette

1 Stück | 9

6 Stück | 52

12 Stück | 98

Chef's Selection

für 2 Personen

62

Wild Special

Wildessenz

Markklösschen & Kräuterflädle

22

Wildschwein-Ghacktes mit Hörnli

Apfel & Herbsttrüffel

48

Reh-Medaillon

Rotkraut, Spätzle & Cranberry-Rahmsauce

68

Hirschragout

Wurzelgemüse, Pappardelle & Preiselbeersahne

54