

Starters

Gebackener Taleggio

Chicorée, Birne & Pinienkerne

22



Oktopus

Bergkartoffel, Oliven & Romanesco

38

Lachs-Tatar

Avocado, Mango & Meerforellenrogen

32

Kalbs-Carpaccio

Rande, Feigen & Fetacrème

36

Ofengeröstetes Markbein

Weinbergschnecken & Fermentierter Knoblauch

34

Saltz-Schlemmer-Schnitte

Rindstatar, Eigelb-Crème & Crème Fraîche

Himbeeressig-Senf-«Kaviar» | 46

+ 10g Oscietra Kaviar | 68

+ 30g Oscietra Kaviar | 162



Salads & Soups

Nüsslisalat

Sauerteigcroûtons & Trüffeldressing

23

Mit Bauernspeck & Pochiertem Ei

+8



Eingelegte Artischocken

Rucola, Getrocknete Tomaten & Couscous

28



Schwarzwurzelcrèmesuppe

Blumenkohl & Beluga-Linsen

19



Hummer-Bisque

Snow-Crab-Meat & Estragon

32



Saltz Signature Dishes

«Fleischvogel»

Bauernspeck, Waldpilze, Karottensalat & Kartoffelstock
54

Black Cod

Aubergine, Pak Choi & Miso
68

Grillierter Lattich

Fregola Sarda, Bohnen & Dörrtomate
38



Classics

Paccheri «Cacio e Pepe»

Spinat & Baumnuss
36



Swiss Black Angus Hacktäschli

Karotten, Kartoffelstock & Portwein-Zwiebel-Jus
46

Wiener Schnitzel vom Milchkalb

Kartoffel-Gurken-Salat & Preiselbeeren
62

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

Champignons & Kartoffelrösti
60

To Share

Atlantik-Wolfsbarsch in der «Saltz»-Kruste

Zwei Side Dishes & Saucen zur Auswahl
Zubereitungszeit 50 Minuten
142

Swiss Dry Aged Rinds-Tomahawk-Steak

Zwei Side Dishes & Saucen zur Auswahl
Zubereitungszeit 50 Minuten
185

From Land & Sea

Bremgarten Lachsforelle

46

Seeteufelmedaillons

52

Bretonische Seezunge

Auf Wunsch am Tisch filetiert

74

Alpstein Ribelmais Poularde

46

Lammrücken mit Kräuterkruste

56

Swiss Grand Cru Kalbskotelett

74

Black Angus Rindsfilet

70

Je ein Side Dish & Sauce zur Auswahl

—

Side Dishes & Sauces

Gemischter Blattsalat mit French Dressing

12

Broccolini mit gerösteten Hanfsamen
Grillgemüse | Sautierte Waldpilze
Rahmspinat mit Belper Knolle | Ofengerösteter Kürbis
Basmatireis mit Sojasprossen | Safran-Risotto
Kartoffelpüree mit Röstzwiebel | Kräuterspätzle
Süßkartoffel-Gratin

10



Dolder Truffle Fries

16



Champagner-Beurre Blanc | Tomaten-Kapern-Velouté
Chimichurri | Café de Paris-Butter | Portwein-Zwiebel-Jus
Cognac-Pfeffer-Sauce | Sauce Hollandaise | Sauce Béarnaise

6

—

Austern: Frankreich | Balfego Thunfisch: Nordostatlantik | Black Cod: Nordostsee | Egli: Schweiz | Foie Gras: Frankreich | Jakobsmuschel: Nordwestpazifik | Kalb: Schweiz | Kaviar: Frankreich | Lachs: Südwestpazifik | Lachsforelle: Schweiz | Lamm: Australien | Markbein: Schweiz | Poularde: Schweiz | Pulpo: Östlicher Indischer Ozean | Rind: Schweiz | Rock Lobster: Nordostatlantik | Schwein: Schweiz | Seezunge: Nordostatlantik | Wolfsbarsch: Nordostatlantik

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer.
Gerne geben wir Ihnen auf Anfrage weitere Auskünfte zu im Menü enthaltenen Allergenen.

Small Bites

Je 2 Stück

Profiteroles

Ziegenfrischkäse & Zitrusfrüchte

7



Rock Lobster Corn Dog

Mais & Harissa

10

Pulled Pork Nugget

Chorizo & Honig-Senf-Dip

10

Tunfisch-Tatar

Yuzu-Ponzu & Sesam

10

Gillardreau Austern

Chesterbrot & Wasabi-Vinaigrette

1 Stück | 9

6 Stück | 52

12 Stück | 98

Chef's Selection

Für 2 Personen

54

—

Trüffel Special

Champagner-Risotto

Wilder Blumenkohl & Trüffel

46

Linguine a la Crème

Sot-l'y-laisse & Trüffel

48

Jakobsmuscheln

Sellerie, Broccoli & Trüffel

52

Tournedos «Rossini»

Rinderfilet, Entenleber & Trüffel

98

zusätzlicher Périgord Trüffel

+ 12 pro Gramm