

## 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

### Nüsslialat

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 Crand 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

### Gillardeau 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