

Starters

Auberginen-Zucchini-Tatar

Avocado, Kapern & Rucola

22



Burrata di Bufala

Mortadella, Pistazienpesto & Focaccia

28

Ceviche vom Bachsaibling

Senfgurke, Rote Zwiebel & Meerrettich

32

Mosaik von Thunfisch und Hamachi

Nori-Tempura & Umeboshi

38

Foie Gras de Canard

Rhabarber, Joghurt & Brioche

46

Saltz-Schlemmer-Schnitte

Rindstatar, Eigelb-Crème & Crème Fraîche

Himbeeressig-Senf-«Kaviar» | 46

+ 10g Oscietra Kaviar | 68

+ 30g Oscietra Kaviar | 162

Salads & Soups

Kefen-Radischen-Salat

Frühlingszwiebel & Sonnenblumenkerne

26



Eingelegte Artischocken

Getrocknete Tomaten, Oliven & Couscous

32



Karotten-Ingwer-Suppe

Kichererbsen & Koriander

19



Brunnenkressecrèmesuppe

Langustino & Hirse-Popcorn

28

Saltz Signature Dishes

Swiss Black Angus «Hacktätschli»

Karotten, Kartoffelstock & Morchelrahmsauce

46

Black Cod

Aubergine, Pak Choi & Miso

68

Randen-Ricotta-Ravioli

Grüner Spargel, Haselnuss & Bärlauchpesto

42



Classics

Alpen Zander Capuns

Mangold, Pochierte Auster & Riesling Beurre Blanc

52

Ofengerösteter Blumenkohl

Granatapfel, Süsskartoffel & Tahinisauce

38



Cordon Bleu vom Milchkalb

Trüffelschinken, Alpkäse & Gemischter Salat

66

Zürcher Kalbgeschnetzeltes

Champignons & Kartoffelrösti

60

To Share

Atlantik-Wolfsbarsch in der «Saltz»-Kruste

Zwei Side Dishes & Saucen zur Auswahl

Zubereitungszeit: 50 Minuten

142

28 Days Swiss Dry Aged Rinds-Tomahawk

Zwei Side Dishes & Saucen zur Auswahl

Zubereitungszeit: 50 Minuten

185

From Land & Sea

Bremgartner Lachsforelle

46

Seeteufelmedaillons «Bordelaise»

52

Atlantik Dorade Royal

Auf Wunsch am Tisch filetiert

58

Alpstein Ribelmals Poularde

52

Swiss Spare Ribs vom Apfel-Schwein

52

Swiss Grand Cru Kalbskotelett

72

Irish Black Angus Rindsfilet

68

Je ein Side Dish & Sauce zur Auswahl

Side Dishes & Sauces

Gemischter Blattsalat mit French Dressing

12



Grüner Spargel mit Belper Knolle

Glasierter Miso-Pak-Choi | Mediterranes Grillgemüse

Blattspinat mit Cashewnüssen | Sautierte Waldpilze

Basmatireis mit Sojasprossen | Safran-Risotto

Kartoffelpüree mit Röstzwiebel | Bärlauch-Pizokel

Kartoffel-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 | Bachsaibling: Schweiz | Bauernspeck: Schweiz | Black Cod: USA | Brot: Schweiz | Dorade: Nordwestatlantik
Entenleber: Frankreich | Hamachi: Dänemark | Hummer: Nordwestatlantik | Kalb: Schweiz | Kaviar: China
Lachs (Rauchlachs): Norwegen | Lachsforelle: Schweiz | Langustino: Südafrika | Mortadella: Italien | Poulet: Schweiz
Rinderfilet: Irland | Rindertatar: Schweiz | Schwein: Schweiz | Seeteufel: Südostatlantik | Thunfisch: Nordwestatlantik
Tomahawk: Schweiz | Wagyu: Schweiz | Wolfsbarsch: Nordostatlantik | Zander: Schweiz

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

Guacamole Croustade

Jalapeño & Koriander

8



Profiteroles

Ziegenfrischkäse & Zitrusfrüchte

7



Lobster Mac & Cheese Ball's

Mais & Harissa

12

Swiss Wagyu-Tatar

Eigelbcrème & Belper Knolle

12

Gillardeau Austern

Chesterbrot & Rotwein-Schalotten-Vinaigrette

1 Stück | 9

6 Stück | 52

12 Stück | 98

Chef's Selection

Für 2 Personen

54

Spargel Special

Spargel-Salat

Erdbeeren, Mandel-Feta & Basilikum-Vinaigrette

34



Spargelcrème-Suppe

Rauchlachs & Frühlingslauchöl

24

Spargel-Risotto

Gegrillter Spargel, Onsen-Ei & Estragon

38



Badischer Spargel

Neue Kartoffeln & Sauce Hollandaise

48

mit Bauernkochschinken

12

