

Starters

Burrata di Bufala

Wassermelone, Gurke & Basilikum

19



Geräucherte Bachforelle

Löwenzahn-Apfel-Salat & Honig-Senf-Vinaigrette

28

Thunfisch-Tataki

Thai-Spargel, Mango & Crispy Reis

32

Kalbsmilken

Wilder Blumenkohl, Haselnuss & Sauerampfer

32

Swiss Wagyu Carpaccio

Pfifferlinge, Aprikose & Wildkräutersalat

36

Saltz-Schlemmer-Schnitte

Rindstatar, Eigelb-Crème & Crème Fraîche

Himbeeressig-Senf-«Kaviar» | 46

+ 10g Osciètra Kaviar | 68

+ 30g Osciètra Kaviar | 162



Salads & Soups

Auberginen-Zuchetti-Tatar

Avocado, Kapern & Rucola

24

VEGAN



Grillierter Pfirsich

Artischocken, Rucola & Couscous

26

VEGAN



«Ajo Blanco»

Mandeln, Heidelbeeren & Dill

19

VEGAN



Zitronengras-Curry-Cappuccino

Soft Shell Crab Tempura & Banane

24



Saltz Signature Dishes

Swiss Black Angus «Hacktätschli»

Karotten, Kartoffelstock & Portwein-Zwiebel-Jus
46

Black Cod

Aubergine, Pak Choi & Miso
68

Steinpilz-Ravioli

Bio-Landeier, Blattspinat & Pinienkerne
42



Classics

Tessiner Polenta

Pfifferlinge & Cicorino Rosso
32



Heilbutt à la Barigoule

Fenchel, Artischocke & Tomate
46

Cordon Bleu vom Milchkalb

Trüffelschinken, Alpkäse & Gemischter Salat
66

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

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

58

Alpstein Ribelmals Poularde

52

Irischer Lammrücken «Provençale»

58

Spareribs vom Schweizer Apfel-Schwein

52

Irishes 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» | Brokkolini mit Mandeln

Glasierter Miso-Pak-Choi | Mediterranes Grillgemüse

Blattspinat mit Cashewnüssen | Sautierte Waldpilze

Basmatireis mit Sojasprossen | Safran-Risotto

Kartoffelpüree mit Röstzwiebel | Kräuter-Spätzle

Kartoffel-Gratin

10



Dolder Truffle Fries

16



Champagner-Beurre-Blanc | Tomaten-Kapern-Velouté

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

Cognac-Pfeffer-Sauce | Knochenmark-Bratensosse | Sauce Béarnaise

6

Austern: Frankreich | Bachforelle: Schweiz | Bachsaibling: Schweiz | Black Cod: USA | Brot: Schweiz
Dorade: Nordostatlantik | Heilbutt: Nordostatlantik | Kalb: Schweiz | Kaviar: China | Lachsforelle: Schweiz
Lamm: Irland | Languste: Westlich-Zentraler Atlantik | Poulet: Schweiz | Rind: Schweiz | Rinderfilet: Irland
Rindertatar: Schweiz | Schwein: Schweiz | Seeteufel: Nordostatlantik | Soft Shell Crab: Westlich-Zentraler Pazifik
Stör: Italien | Thunfisch: Nordwestatlantik | Wagyu: Schweiz | 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

Bruschetta Croustarde

Oliven & Feta

7



Sommergemüse-Waffel

«Kaviar des Feldes» & Gartenkresse

8



«The Golden Egg»

Räucherstör, Kalbskopf & Osciètra Kaviar

16

Safran-Arancini

Rinds-Ragù & Erbsen

9

Gillardeau Austern

Chesterbrot & Himbeer-Vinaigrette

1 Stück | 9

6 Stück | 52

12 Stück | 98

Chef's Selection

Für 2 Personen

54



Saltz BBQ Special

Teriyaki BBQ Chicken Wings

Kimchi-Udon-Nudelsalat & Cipolotti-Mayonnaise

38

Baked Potato

Schweinebauch, Ahornsirup, Mais & Sour Cream

36

BBQ Beef Brisket Beans

Halloumi & Süsskartoffeln

42

Auch Vegan Erhältlich

38



Languste vom Grill

Grüner Spargel, Gojibeeren & Chimichurri

96