Starters

Stracciatella di Bufala

Focaccia, Passionsfrucht, Tomate & Basilikum 24

St. Galler violette Kartoffeln

Sommertrüffel, Pastinake & grüner Spargel 28

Bremgarten Bachsaibling-Ceviche

Senfgurke, Meerrettich & Buttermilch

Kalbsbries

Blumenkohl, Erbsen, Curry & Haselnuss 42

Kingfisch

Wakame-Algen, Rettich & Kalamansi 34

Saltz-Schlemmer-Schnitte

Rindstatar, Eigelb-Crème & Crème Fraîche Himbeeressig-Senf "Kaviar" | 46 + 10g Oscietra Kaviar | 68 + 30g Oscietra Kaviar | 162

Soups & Salads

Salat Niçoise

Römersalat, grüne Bohnen & Wachtelei 24 mit Balfego Thunfisch +18

Gegrillter Pfirsich

Rucola, Artischocke, Pinienkerne & Safran-Couscous 34

Kopfsalatschaumsuppe

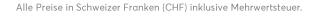
Rauchlachs & Dillöl 19

Gelbe Tomaten-Gazpacho

Gurke, Avocado & Jalapeños







Saltz Signature Dishes

«Fleischvogel»

Pfifferlinge, Karottensalat & Kartoffelpüree

Black Cod

Aubergine, Pak Choi & Miso 68

Steinpilz-Ricotta-Ravioli

Blattspinat, Pinienkerne & Belper-Knolle



Classics

Gebratener Lattichsalat

Getreiderisotto, Urkarotte & Kürbiskernöl 36



Kalbsleberscheiben «Berliner Art»

Röstzwiebel, karamellisierter Apfel & Kartoffelpüree 53

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

Champignons & Kartoffelrösti 58

To Share

«Seafood Platter»

Nach Marktangebot 98 pro Person (min. 2 Personen)

Dorade Royal in der «Saltz»-Kruste

Grüner Spargel, Rosmarinkartoffeln & Estragon-Beurre-Blanc Zubereitungszeit 50 Minuten 98

28 Days Dry-Aged Tomahawk Steak

Blattsalat, Truffle Fries & Café de Paris Butter Zubereitungszeit 50 Minuten 198

From Land & Sea

Brüggli Lachsforelle

Alpen Zanderfilet

Bretonische Seezunge an der Gräte

Backhendl vom Stubenküken
⁴⁸

Duroc-Schweinekotelett

Rindsfilet «Ojo de Agua»

BBQ Beef Short Rib

Side Dishes & Sauces

Gemischter Blattsalat mit French Dressing 12

Grüner Spargel I Rahmspinat | Honig-Thymian Karotten
Broccolini mit gerösteten Hanfsamen | Gegrilltes Gemüse
Basmatireis-Gemüse | Champagner-Risotto I Rosmarin-Kartoffeln
Röstzwiebel-Kartoffelstock

10

Dolder Truffle Fries

Estragon-Beurre-Blanc | Pommery-Senf-Sauce | Sauce Béarnaise

Chimichurri | Café de Paris Butter | Trüffel-Jus

Cognac-Pfeffer-Sauce | Bone Marrow-Gravy

6

Lachs: Schweiz | Bachsaibling: Schweiz | Kalbsbries: Schweiz | Rind: Argentinien
Kalb: Schweiz | Zander: Schweiz | Kaviar: Frankreich | Kingfisch: Nordostatlantik | Schwein: Schweiz
Balfego Thunfisch: Nordostatlantik | Fleischvogel: Schweiz | Black Cod: Nordostsee | Hummer: Nordostatlantik
Dorade: Mittelmeer | Tomahawk: Grossbritannien | Auster: Nordostatlantik
Kalbsleber: Schweiz | Jakobsmuscheln: Nordostatlantik | Backhendl: Schweiz | Seezunge: Nordatlantik
Gambero Rosso: Mittelmeer | Brot: Schweiz

Small Bites

Je 2 Stück

Vegane Foie Gras

Tramezzini & Tomaten-Marmelade



Rock Lobster Corn Dog

Harissa & Röstzwiebel

«Kaviar des Feldes»

Bao Bun & Thai Basilikum 10



Swiss Wagyu Tatar

Croustade & Sommertrüffel

Gillardeau Austern

Chesterbrot & Himbeer-Vinaigrette 1 Stück I 9 6 Stück I 54 12 Stück I 106

Chef's Selection

Für 2 Personen 62

Seafood Special

Hummer-Bisque

Snow Crab Tatar & Cognac 36

Gambero Rosso-Carpaccio

Erdbeeren, Minze & Buttermilch 42

«Orecchiette alla Marinara»

Oktopus, Datteltomaten & Safran

Krustentier-Risotto

Jakobsmuscheln, Fenchel & Salicorn 36