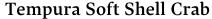
Starters

Bûche de Chèvre

Birnen-Rotkrautsalat & Maroni

24



Gemüse-Papaya, Wakame-Algen & Wasabi

Balfego Thunfisch

Koriander, Shitake-Pilze & Ponzu

Kalbs-Carpaccio

Artischocke, Rucola & Belper Knolle

Mousse de Foie Gras de Canard

Quitte & Brioche 45

Saltz-Schlemmer-Schnitte

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

Soups & Salads

Randen-Endivien-Salat

Weintrauben, Pinienkerne & Sanddorndressing 21

Nüsslisalat

Karamellisierte Zwiebel, Haselnuss-Crumble & Kartoffel-Vinaigrette

Pochiertes Bio-Landei

Getrüffelte Maroni-Crèmesuppe

Hirsch-Salsiz & Apfel

Hokkaido Kürbis-Currysuppe

Physalis & Kürbiskerngranola













Saltz Signature Dishes

«Fleischvogel»

Bauernspeck, Herbstpilze, Karottensalat & Kartoffelstock

Black Cod

Aubergine, Pak Choi & Miso 68

Gebratener Lattichsalat

Getreide-Risotto, Urkarotte & Kürbiskernöl 36



Classics

Veganes Pilz-Stroganoff

Silberzwiebeln, Cornichons & Pappardelle 38



Paccheri alla Cacio e Pepe

Kaisergranat, Maggia-Pfeffer & gebeiztes Eigelb 52

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

Champignons & Kartoffelrösti 58

To Share

Atlantik Wolfsbarsch in der «Saltz»-Kruste

Orangen-Fenchel, Safran-Risotto & Dill-Velouté Zubereitungszeit 50 Minuten 136

28 Day's Dry Aged Tomahawk Steak

Blattsalat, Truffle Fries & Café de Paris Butter Zubereitungszeit 50 Minuten 224

From Land & Sea

Alpen Zanderfilet

Ora King Lachsfilet

Bretonische Seezunge an der Gräte

Mistkratzerli aus dem Ofen

«Swiss Grand Cru» Schweinekotelett

Rindsfilet «OJO DE AGUA»

Lammrücken mit Kräuterkruste

Side Dishes & Sauces

Gemischter Blattsalat mit French Dressing

Geschmelzter Blumenkohl mit Speck & Ei
Blattspinat mit Gojibeeren | Orangen-Fenchel
Broccolini mit gerösteten Hanfsamen | Pastinake mit Baumnuss
Basmatireis-Gemüse | Safran-Risotto
Kartoffelstock | Rosmarin-Kartoffel-Gratin

10

Dolder Truffle Fries 16

Dill-Velouté | Portwein Beurre-Rouge | Sauce Béarnaise Zitronengras-Beurre-Blanc | Café de Paris Butter | Trüffel-Jus Cognac-Pfeffer-Sauce | Bone-Marrow-Gravy

6

Soft Shell Crab: Vietnam | Balfego Thunfisch: Nordostatlantik | Kalb: Schweiz | Foie Gras: Frankreich Rindstatar: Schweiz | Hirsch Salsiz: Schweiz | Black Cod: Nordostsee | Kaisergranat: Nordostatlantik Wolfsbarsch: Nordostatlantik | Tomahawk: Grossbritannien | Zander: Schweiz | Lachs: Östlicher Indischer Ozean Seezunge: Nordostatlantik | Mistkratzerli: Schweiz | Rindsfilet «Ojo de Agua»: Argentinien | Lammrücken: Australien Rock Lobster: Nordostatlantik | Schwein: Schweiz | Swiss Wagyu: Schweiz | Austern: Frankreich Reh: Schweiz / Österreich | Steinbock: Schweiz / Österreich | Hirsch: Schweiz / Österreich | Brot: Schweiz

Small Bites

Je 2 Stück

Vegane Foie Gras

Tramezzini & Tomaten-Marmelade



Rock Lobster Corn Dog

Harissa & Röstzwiebel

Bao Bun

Schweinebauch & Kimchi 10

Swiss Wagyu Tatar

Croustade & Trüffel

Gillardeau Austern

"Bloody Mary" 1 Stück I 9 6 Stück I 54 12 Stück I 106

Chef's Selection

Für 2 Personen 62

Wild Special

Wild-Essenz

Kräuterflädle & Schnittlauch 19

Rehschnitzel

Rosenkohl, Spätzle & Cranberry-Rahmsauce

Steinbock-Pfeffer

Wurzelgemüse, Preiselbeeren & Butternudeln 48

Hirsch-Ragout

Apfelrotkraut, Serviettenknödel & Wacholdersauce