

Starters

Bûche de Chèvre

Birnen-Rotkrautsalat & Maroni
24



Tempura Soft Shell Crab

Gemüse-Papaya, Wakame-Algen & Wasabi
34

Balfego Thunfisch

Koriander, Shitake-Pilze & Ponzu
32

Kalbs-Carpaccio

Artischocke, Rucola & Belper Knolle
42

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

Karamellierte Zwiebel, Haselnuss-Crumble & Kartoffel-Vinaigrette
22
Pochiertes Bio-Landeier
+5



Getrüffelte Maroni-Crèmesuppe

Hirsch-Salsiz & Apfel
21

Hokkaido Kürbis-Currysuppe

Physalis & Kürbiskerngranola
19



Saltz Signature Dishes

«Fleischvogel»

Bauernspeck, Herbstpilze, Karottensalat & Kartoffelstock
52

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

52

Ora King Lachsfilet

54

Bretonische Seezunge an der Gräte

72

Mistkratzerli aus dem Ofen

38

«Swiss Grand Cru» Schweinekotelett

62

Rindsfilet «OJO DE AGUA»

68

Lammrücken mit Kräuterkruste

58

Side Dishes & Sauces

Gemischter Blattsalat mit French Dressing

12

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

Gerne geben wir Ihnen auf Anfrage weitere Auskünfte zu im Menü enthaltenen Allergenen.

Small Bites

Je 2 Stück

Vegane Foie Gras

Tramezzini & Tomaten-Marmelade

9



Rock Lobster Corn Dog

Harissa & Röstzwiebel

11

Bao Bun

Schweinebauch & Kimchi

10

Swiss Wagyu Tatar

Croustade & Trüffel

14

Gillardeau Austern

"Bloody Mary"

1 Stück | 9

6 Stück | 54

12 Stück | 106

Chef's Selection

Für 2 Personen

62

Wild Special

Wild-Essenz

Kräuterflädle & Schnittlauch

19

Rehschnitzel

Rosenkohl, Spätzle & Cranberry-Rahmsauce

58

Steinbock-Pfeffer

Wurzelgemüse, Preiselbeeren & Butternudeln

48

Hirsch-Ragout

Apfelrotkraut, Serviettenknödel & Wacholdersauce

46