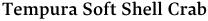
### Starters

#### Bûche de Chèvre

Birnen-Rotkrautsalat & Marroni

#### 24



Gemüse-Papaya, Wakame-Algen & Wasabi

## Kalbs-Carpaccio

Artischocke, Rucola & Belper Knolle

### Mousse de Foie Gras de Canard

Kumquat & Brioche 45

## Ofengeröstetes Markbein

Weinbergschnecken, fermentierter Knoblauch & Federkohl

## Saltz-Schlemmerschnitte

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 mit Balfego Thunfisch +18

### Randen-Endivien-Salat

Trauben, Pinienkerne & Sanddorndressing

### Schwarzwurzelcrèmesuppe

Granatapfel, Raz El-Hanout & Wachtelpraline

### Zitronengras-Curry-Cappuccino

Kokosnuss & Lattich mit Kaisergranat +12









# **Saltz Signature Dishes**

## «Fleischvogel»

Bauernspeck, Waldpilze, Karottensalat & Kartoffelstock

#### **Black Cod**

Aubergine, Pak Choi & Miso 68

### Risotto alla Milanese

Safran-Fenchelsalat & Pinienkerne 38 mit geschmorter Rindsbacke +17



### **Classics**

### **Kimchi-Fried Rice**

Geräucherter Tofu, Chinakohl & Koriander 42 (auch ohne Ei möglich)



## Königsberger Klopse vom Wels

Kapern, Randen-Lauch-Püree & Meerforellenrogen

### Wiener Schnitzel vom Schweizer Milchkalb

Kartoffel-Gurkensalat & Preiselbeeren

# Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

Champignons & Kartoffelrösti 58

## **To Share**

#### Atlantik Wolfsbarsch in der «Saltz»-Kruste

Orangen-Fenchel, Safran-Risotto & Estragon-Beurre-Blanc Zubereitungszeit 50 Minuten 138

## 28 Day's Dry Aged Côte de Bœuf

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

## From Land & Sea

Ora King Lachsfilet

Atlantik Dorade Royal

Bretonische Seezunge an der Gräte

Ribelmais-Perlhuhn Suprême

Walisischer Lammrücken «à la Provençale»

Black Angus Rindsfilet «OJO DE AGUA»

Swiss Grand Cru Kalbskotelett

# **Side Dishes & Sauces**

Gemischter Blattsalat mit French Dressing

Orangen-Fenchel I Rahmspinat mit Wachtelei | Honig-Thymian-Karotten
Broccolini mit gerösteten Hanfsamen | Gegrilltes Gemüse
Basmatireis mit Gemüse | Safran-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

Soft Shell Crab: Vietnam | Kalb: Schweiz | Foie Gras: Frankreich | Markbein: Schweiz | Rindstatar: Schweiz | Balfego Thunfisch Nordostatlantik | Wachtel: Schweiz | Kaisergranat: Afrika | Schwein: Schweiz | Black Cod: Nordostsee Rind: Argentinien/Schweiz | Wels: Schweiz | Wolfsbarsch: Nordostatlantik | Lachs: Südwestpazifik | Dorade: Griechenland | Perlhuhn: Schweiz | Lamm: Wales | Kaviar: Frankreich | Krabben: Nordose | Fleischvogel: Schweiz | Rock Lobster: Nordostatlantik | Egli: Schweiz | Auster: Frankreich | Seezunge: Nordostatlantik | Brot: Schweiz

## **Small Bites**

Je 2 Stück

## **Rock Lobster Corn Dog**

Harissa & Röstzwiebel

### Büsumer Krabben-Croustade

Dill & Senfgurke 11

# Fish & Chips

Egli & Remoulade

#### Bao Bun

Schweinebauch & Koriander
12

### Gillardeau Austern

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

### Chef's Selection

Für 2 Personen 62

# **Périgord Truffle Special**

### Nüsslisalat

Karamellisierte Zwiebel, Haselnuss-Crumble & Kartoffel-Vinaigrette 34 mit pochiertem Bio-Landei

+5

# Lasagne vom Ochsenschwanz

Onsen-Ei & Sellerie 52

## Champagner-Risotto

Blumenkohl & Stracciatella di Bufala 46

> 2 Gramm Trüffel pro Gericht Je weiteres Gramm Trüffel (Tagespreis)

