

Starters

Bûche de Chèvre

Birnen-Rotkrautsalat & Marroni
24



Tempura Soft Shell Crab

Gemüse-Papaya, Wakame-Algen & Wasabi
34

Kalbs-Carpaccio

Artischocke, Rucola & Belper Knolle
44

Mousse de Foie Gras de Canard

Kumquat & Brioche
45

Ofengeröstetes Markbein

Weinbergschnecken, fermentierter Knoblauch & Federkohl
38

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
24
mit Balfego Thunfisch
+18



Randen-Endivien-Salat

Trauben, Pinienkerne & Sanddordndressing
21



Schwarzwurzelcrèmesuppe

Granatapfel, Raz El-Hanout & Wachtelpraline
21

Zitronengras-Curry-Cappuccino

Kokosnuss & Lattich
19
mit Kaisergranat
+12



Saltz Signature Dishes

«Fleischvogel»

Bauernspeck, Waldpilze, Karottensalat & Kartoffelstock
52

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
52

Wiener Schnitzel vom Schweizer Milchkalb

Kartoffel-Gurkensalat & Preiselbeeren
58

Zürcher Kalbgeschnetzeltes

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

54

Atlantik Dorade Royal

68

Bretonische Seezunge an der Gräte

72

Ribelmais-Perlhuhn Suprême

38

Walisischer Lammrücken «à la Provençale»

58

Black Angus Rindsfilet «OJO DE AGUA»

68

Swiss Grand Cru Kalbskotelett

70

Side Dishes & Sauces

Gemischter Blattsalat mit French Dressing

12

Orangen-Fenchel | Rahmspinat mit Wachtelei | Honig-Thymian-Karotten

Broccolini mit gerösteten Hanfsamen | Gebrilltes Gemüse

Basmatireis mit Gemüse | Safran-Risotto | Rosmarin-Kartoffeln

Röstzwiebel-Kartoffelstock

10

Dolder Truffle Fries

16

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: Nordsee | Fleischvogel: Schweiz | Rock Lobster: Nordostatlantik | Eglé: Schweiz
Auster: Frankreich | Seezunge: Nordostatlantik | Brot: Schweiz

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

Small Bites

Je 2 Stück

Rock Lobster Corn Dog

Harissa & Röstzwiebel

11

Büsumer Krabben-Croustade

Dill & Senfgurke

11

Fish & Chips

Egli & Remoulade

10

Bao Bun

Schweinebauch & Koriander

12

Gillardeau Austern

Chesterbrot & Himbeer-Vinaigrette

1 Stück | 9

6 Stück | 54

12 Stück | 106

Chef's Selection

Für 2 Personen

62

Périgord Truffle Special

Nüsslisalat

Karamellierte Zwiebel, Haselnuss-Crumble & Kartoffel-Vinaigrette

34

mit pochiertem Bio-Landeier

+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)