

Starters

Stracciatella di Bufala

Datterini Tomaten, Passionsfrucht & Focaccia
24



Zucchettiblüte

Grüner Spargel, Buchweizen & Kapuzinerkresse
28



Bachsaibling-Ceviche

Senfgurke, rote Zwiebel & Meerrettich
30

Thunfischtatar

Mango, Wakame-Algen & Wasabi
32

Foie Gras de Canard

Rhabarber & Brioche
42

Saltz «Schlemmerschnitte»

Rindstatar, Eigelb-Crème & Crème fraîche
Himbeeressig-Senf-«Kaviar» | 46
+ 10g Oscietra Kaviar | 68
+ 30g Oscietra Kaviar | 162



Soups & Salads

Radieschen-Erbсен-Salat

Burrata, Frühlingszwiebel & Dill
21



Avocado

Couscous, Artischocken & Rucola
22



Brunnenkresse-Cappuccino

Morcheln & Haselnüsse
19
mit geräucherter Entenbrust
+8



Bouillabaisse

Muscheln, Flusskrebse & Rouille
34

Saltz Signature Dishes

«Fleischvogel»

Bauernspeck, Morcheln, Karottensalat & Kartoffelstock
52

Black Cod

Aubergine, Pak Choi & Miso
68

Süsskartoffel-Gnocchi

Brennnessel, Erbsen & Macadamianüsse
32



Classics

«Königsberger Klopse» vom Wels

Kapern, Randen-Lauch-Püree & Meerforellen Rogen
48

Linguine all'astice

Ochsenherztomaten, Peperoncini & Salicorn
mit halbem Hummer | 54
mit ganzem Hummer | 98

Wiener Schnitzel vom Schweizer Milchkalb

Kartoffel-Gurken-Salat & Preiselbeeren
58

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

Champignons & Kartoffelrösti
58

To Share

Atlantik Wolfsbarsch in der «Saltz»-Kruste

Zwei Beilagen & zwei Saucen zur Auswahl
Zubereitungszeit 50 Minuten
138

28 Days Dry Aged Heritage Beef «Tomahawk»

Zwei Beilagen & zwei Saucen zur Auswahl
Zubereitungszeit 50 Minuten
224

From Land & Sea

Alpen Zanderfilet

48

Atlantik Dorade Royal

58

Seeteufelmedaillons «Bordelaise»

52

Stubenküken aus dem Ofen

48

Spare Ribs vom Schweizer Apfelschwein

52

Swiss Grand Cru Kalbskotelett

68

Black Angus Rindsfilet «OJO DE AGUA»

68

Je eine Beilage und eine Sauce zur Auswahl.

Side Dishes & Sauces

Gemischter Blattsalat mit Französischer Sauce

12

Grüner Spargel mit Belper Knolle | Glasierter Miso-Pak-Choi

Mediterranes Grillgemüse | Blattspinat mit Cashewnüssen

Ofengerösteter Patisson-Kürbis | Gebratener Basmati-Reis mit Zuckerschoten

Safran-Risotto | Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln | Bärlauch-Pizokel

Kartoffelgratin

10

Dolder Truffle Fries | Badischer weisser Spargel

16

Safran-Beurre Blanc | Tomaten-Chili-Chutney | Gurken-Koriander-Relish

Chimichurri | Café de Paris Butter | Portwein-Zwiebel-Jus

Cognac-Pfeffer-Sauce | Sauce Hollandaise | Sauce Béarnaise

6

Bachsaibling: Schweiz | Thunfisch: Nordwestatlantik | Foie Gras: Frankreich | Rindstatar: Schweiz | Ente: Frankreich
Flusskrebse: Spanien | Muscheln: Frankreich | Kalb: Schweiz | Schwein: Schweiz | Black Cod: Nordostpazifik
Wels: Schweiz | Hummer: Nordwestatlantik | Wolfsbarsch: Griechenland | Tomahawk: Schweiz | Zander: Schweiz
Dorade: Griechenland | Seeteufel: Nordostatlantik | Stubenküken: Schweiz | Rindsfilet: Argentinien | Austern: Frankreich
Rauchlachs: Norwegen | Gambero Rosso: Mittelmeer und Schwarzes Meer | Brot: Schweiz

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

Small Bites

Je 2 Stück

Guacamole-Cornet

Jalapeño & Fingerlimetten

8



Blumenkohl-Popcorn-Falafel

Mais & Trüffel

7



Bao Bun

Schweinebauch & Kimchi

12

Swiss Wagyu Tatar

Croustade & Belper Knolle

10

Gillardeau Austern

Chesterbrot & Rotwein-Schalotten-Vinaigrette

1 Stück | 9

6 Stück | 52

12 Stück | 98

Chef's Selection

Für 2 Personen

52

White Asparagus Special

Spargelsalat

Erdbeeren, Mandel-Feta & Basilikum-Vinaigrette

28



Spargelcrèmesuppe

Rauchlachs & Frühlingslauch-Öl

22

Gambero Rosso Carpaccio

Gegrillter Spargel, Bergamotte & Estragon

48

Badischer Spargel

Neue Kartoffeln & Sauce Hollandaise

48

mit Bauernhofschinken

+ 12

