

MENU

APERITIFS

cheers!

Jsotta Bianco 15%	4 cl	8
Baltho Spritz	4 cl	12
Aperol Spritz	4 cl	12
Campari Orange	4 cl	12
Secco Winzerei zur Metzger	10 cl	9
Gespitzter Weisswein süss / sauer		
White wine Spritzer sweet / sour	10 cl	12

KÖSTLICHES

to start

Pilzvariation Selection of mushrooms		21
Hausgeräucherter Lachs mit Randen, Toast und Butter House-smoked salmon with beetroot, toast and butter	24	34
Safrannudeln mit Pulpo, Safranschaum und Kräutersalat Saffron noodles with octopus, saffron mousse and herb salad	19	27

SALATE

salads

Grüner Blattsalat / Green salad	9
Gemischter Salat / Mixed salad	11
Nüsslissalat «Mimosa» Lamb's lettuce with egg	13
Nüsslissalat mit Speck, Ei und Brotcroûtons Lamb's lettuce with bacon, egg and croutons	16

SUPPEN

soups

Tomatensuppe mit Schweizer Gin und Burrata Tomato soup with Swiss gin and burrata	14
Tagessuppe fragen Sie unsere Service-Mitarbeitenden Soup of the day ask our service staff	10

Betreffend Allergenen und Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.
For any information regarding allergies or intolerances, please consult our staff.

VOM METZGER

from the butcher

In Blauburgunder geschmortes Rindsbäggli, Kartoffel-Sellerie-Mousseline, Federkohl und Berberitzen Slow cooked beef cheeks in Pinot Noir served with a potato and celery mousseline, kale and barberries	39
Gebratene Lammfilets, Pastinakencrème, Kerbelwurzeln und gebackene Polenta Roasted filet of lamb, parsnip cream, chervil roots and baked polenta	41
Hirschrücken unter der Baumnusskruste, Laugenknödel und Feigenrotkohl Venison in a walnut crackling, "Laugen" dumpling and red cabbage with fig	48
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art, Rösti Sliced veal in a creamy mushroom sauce, served with potato "rösti"	44

VOM FISCHER

from the fisherman

Kabeljau auf Champagner-Kartoffel-Sauerkraut und Trauben Cod served on a bed of champagne potato sauerkraut and grapes	42
Lachsforelle gebraten und deren Kaviar mit Jasminreis Panfried salmon trout served with salmon roe and jasmine rice	44

VEGI vegetarian

Hokkaido Kürbisrisotto, Kernöl, karamellisierte Kerne mit Sainte Maure Hokkaido pumpkin risotto, kernel oil, caramelised seeds with Sainte Maure	27
Capuns gratiniert mit feinstem Greyerzer "Capuns" cooked au gratin with the finest Gruyère	19 26

TATAR

tartar

Vom Schweizer Rind, mit gepickeltem Minigemüse, Estragon und Crème fraîche Swiss beef tartar with pickled vegetables, tarragon and creme fraiche	23 34
mit Belper Knolle with "Belper Knolle"	+2
mit Spiegelei with a fried egg	+4
mit Pommes Frites with french fries	+6



BALTHO

Das Baltho ist dem Heiligen Balthasar gewidmet, dem Schutzpatron der Reisenden und des Gastgewerbes. Das Baltho steht für zeitlose Klassiker, regional und saisonal variiert und für die Faszination, internationale Gerichte zu entdecken – eine typische moderne Brasserie.

Das Baltho achtet auf Produkte aus nachhaltiger Herkunft, schätzt den Kontakt mit lokalen Produzenten und setzt auf ein vorwiegend saisonales Angebot.

The Baltho is dedicated to Saint Balthasar, the patron saint of travellers and the hospitality industry. The Baltho stands for timeless classic dishes, regionally and seasonally varied, as well as for the fascination to discover international dishes - a typical Modern Brasserie.

The Baltho pays attention to products of sustainable origin, appreciates the direct contact with local producers and counts on a mainly seasonal menu.

	HERKUNFT / ORIGIN
Kalb / Veal	Schweiz / Switzerland
Rind / Beef	Schweiz / Switzerland
Schwein / Pork	Schweiz / Switzerland
Poulet / Chicken	Schweiz / Switzerland
Hirsch / Deer	Neuseeland, Australien (kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein) New Zealand, Australia (may have been produced with non-hormonal performance enhancers, such as antibiotics)
Lamm / Lamb	Neuseeland, Australien (kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein) New Zealand, Australia (may have been produced with non-hormonal performance enhancers, such as antibiotics)
Lachsforelle / Salmon Trout	Fjord Norwegen / Fjord Norway - Fischzucht / fish farming
Kabeljau / Cod	Atlantik Nord-Ost / Atlantic, Northeast
Lachs / Salmon	Schottland / Scotland - Fischzucht / fish farming Label Rouge

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. Mehrwertsteuer
All Prices in CHF, including VAT.

Share with us your #BalthoMoment  