

WILLKOMMEN IM SALZHAUS

Geschätzter Gast,

Wir begrüßen Sie herzlich im **Salzhaus**. Lassen Sie sich verzaubern vom einzigartigen Ambiente unseres Restaurants: alt und neu in perfekter Harmonie, historische Bausubstanz kombiniert mit modernem Design und einem spannenden Lichtkonzept. Im 19. Jahrhundert war hier das staatliche **Salz**magazin untergebracht. **Salz** ist Symbol der Gastfreundschaft. Diese möchten wir Ihnen im **Salzhaus** Tag für Tag auf hohem Niveau bieten, denn wir sind Gastgeber aus Leidenschaft und freuen uns, Sie mit Stil und Solothurner Charme zu verwöhnen. Das sprichwörtliche **Salz** in der Suppe liefert das junge Küchenteam mit einer exquisiten Fusionsküche. Gerichte aus unseren Breitengraden werden mit asiatischen Zutaten und Aromen kombiniert. Den geschmacklichen Höhepunkt erreichen die verblüffenden Kreationen dank der wohldosierten Bereicherung mit «weissem Gold»: Edle **Salze** - etwa das französische Fleur de Sel de Guerande oder das blaue Persische Salz - verleihen den **Salzhaus**-gerichten ihr unvergleichliches Geschmacksbouquet.

Wir wünschen Ihnen verführerische und genussvolle Stunden im **Salzhaus**.

MENU SALZHAUS

4-Gang Kulinarische Verführung in 4 Akten	72
3-Gang Die 3-Gang «Création Gourmet»	61
2-Gang Petit menu	50

Einstieg

Marktsalat | Kerne | Sprossen | Belper Knolle 12

Büffelmozzarella | Basilikumpesto | Tomatenknusper Mille Feuille 16

Rohschinken Frischkäse Roulade | Haselnuss
Zucchetticarpaccio | Indisches Korianderchili 18

Suppen

Kalte Erbsen Joghurtsuppe | Grillierte Crevette 15
ohne Crevette 12

Geeiste Tomatensuppe | Passionsfrucht | Grillierte Jakobsmuschel 16
ohne Jakobsmuschel 13

Fleisch

Kalbsschulter «sous vide» | Kartoffelespuma | Apfeljus
Zucchini | Murray River Salt 38

Perlhuhnbrust | Limonen Ingwerkruste
Weisses Bohnenpüree | Sommergemüse 40

Pata Negra Schweinsfilet | Peperonata | Ofenkartoffeln | Kaffirlimette 46

Fisch

Lachsfilet | Weisses Bohnenpüree | Auberginencaponata | Lakritzsalz 37

Wolfsbarsch | Grillierte Polenta | Peperonata | Sojavinaigrette 38

Vegetarisch

Gefüllte Zucchini | Weisses Bohnenpüree | Basilikumpesto
Pinienvinaigrette 32

Honig Safran mariniertes Geisskäse
Kartoffelstroh | Coeur de Boeuf Tomate 34

Salzhaus Spezialitäten vom Grill

Poulet Speck Spiess | Couscous | Zucchini 35

Crevettenspiess | Basmatireis | Pak Choi | Soja Dip 44

Entrecôte | Ofenkartoffeln | Chilibutter
Sommergemüse | Murray River Salt 46

Ausstieg Salzig

Käseauswahl Fromager Beeler | Zwetschgen Ingwer Chutney 14 | 19

Dazu passt der Portwein von der Bodegas Niepoort
Niepoort Selection Casa del Vino 8.5

Ausstieg Süss mit etwas Passendem dazu...

Erdbeer Schoggi Variation 14

Dazu passt die Chinesische Teezubereitung Gong Fu Cha
Osmanthus Oolong Tee aus Taiwan | Gong Fu Cha Tee Zeremonie 8.5

Panna Cotta | Melonensalat | Caramelglace
Süßes Basilikum | Vanillesalz 14

Dazu passt unser Hausgrappa
Salzhausgrappa Barbera | Kirschbaum Barrique 8.5

Dessertkomposition «Surprise» für 2 Personen 22

Dazu passt der Süßwein vom Weingut Schönberger, Neusiedlersee
Welschriesling Beerenauslese 2006 | 2007 8.5

Kleine Versuchung

Mango Rosenlassi | Cashewcake 9

Hausgemachte Glace oder Sorbet 5
mit passendem Schnaps dazu 10

SALZHAUS CHRONOLOGIE

Besitzergeschichte

Die Liegenschaft umfasste einst eine Scheune mit Stallung an der Löwengasse und einen durch ein Höflein davon getrennten Speicher am Landhausquai. Die ältesten Teile der Liegenschaft datieren um 1500.

1642 bis 1792 gehörte das Gebäudeensemble der Familie Gugger, die ihr Wohnhaus an der Gerbergasse 9 hatte.

1792 verkauften die Gugger-Erben die halbe Scheune an der Löwengasse an den Grossmetzger Urs Joseph Frölicher.

1802 gehörte dieser Teil dem Apotheker Erwin Brunner, danach dem Kronenwirt Schmid und bald darauf 1805, Josef Graf, der ihn mit dem Kreuzwirt gegen eine Scheune am Henker-gässli tauschte.

1826 erwarb die hohe Regierung den ganzen Gebäudekomplex und errichtete das neue Salzmagazin.

Am **30. März 1864** erwarb der stadtbekannte Lederhändler Joseh Hänggi die Liegen-schaft.

Die alte Scheune wurde zum Magazingebäude umgebaut.

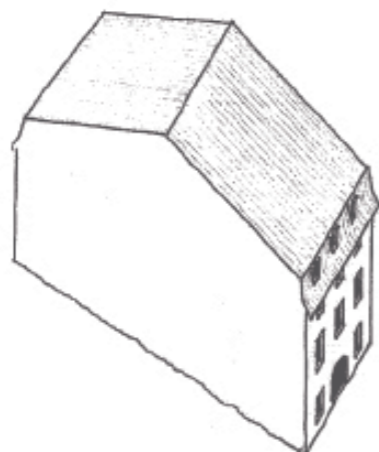
1867 liess er im alten Salzmagazin neue Zwischenböden einziehen, um es als Lederma-gazin zu nutzen.

1873 nach dem Tod von Joseph Hänggi verkaufte seine Wittfrau, Elise Hänggi den umfangreichen Besitz an den Rentier Xaver Stebler-Fluri.

Am **31. Januar 1896** erwarb der Urgrossvater der heutigen Besitzers, der Kaufmann Cornel Bregger, die Liegenschaft.

Die Familie Bregger entschied sich im Jahr **2006** das ehemalige Lagerhaus anders zu nützen.

Der hintere Teil der Liegenschaft wurde zu Wohnungen umgebaut und der vordere Teil wurde hingegen nach Absprache mit der Genossenschaft Baseltor zu einem gastronomi-schen Betrieb, dem Salzhaus.



Der legendäre «Leder-Hänggi» kaufte alle Bauten des Salzmagazins auf und nutzte sie fortan als Lagerhaus (1864). Eine Generation später (1896) kaufte Cornel Bregger das Magazin und liess es um ein Geschoss erhöhen und mit dem heutigen Dach mit Mansarden versehen.

INFORMATIONEN | SPEZIFIKATIONEN

Küchenlatein

Belper Knolle: Pasteurisierter Frischkäse aus Kuhmilch, welcher zu einer Knolle geformt wird und mit Kräutern und Knoblauch mariniert wird.

Pata Negra: Ist das iberische Schwein (Spanien und Portugal), welches oft eine schwarze Klaue hat.

Sous Vide: Ist eine Garmethode für Fleisch, Fisch und Gemüse, welche in einem Vakuumbbeutel bei niedriger Temperatur gemacht wird

Coeur de Boeuf Tomate: Diese Tomatensorte ist beutelförmig und aussen stark gerippt. Diese Tomaten haben einen intensiven Geschmack durch ihr zartes Fruchtfleisch

Pak Choi: Ist ein naher Verwandter des Chinakohls und wird auch Senfkohl genannt.

Himalaya Salz

Das Himalaya-Salz ist ein Steinsalz und weist eine rosa Färbung auf, verursacht durch die Eisenablagerungen. Es wird in den geschützten Himalayaregionen Indiens und Pakistans von Hand abgebaut und zerkleinert, je nach Anwendung feinkörnig oder als Salzsteine. Diese Handarbeit ist von grosser Bedeutung, da durch Sprengungen die kristalline Struktur des Salzes gestört würde.

Maldon Sea Salt

Das Maldon Sea Salt wird in der Maldon Bay in Essex (England) in einem Familienunternehmen gewonnen. Die Maldon Sea Salt Company ist die einzige salzgewinnende Firma Englands.

Seit 1882 wird dort nun bereits in der vierten Generation das kostbare und seltene Maldon Salz gewonnen. Bevor die Römer die modernen Salzgewinnungsmethoden einführten, wurde in England Sole über das offene Feuer geschüttet. Beim Verdampfen kristallisierte sich an den verkohlten Holzstücken eine feine Salzschiicht aus. Diese wurde abgeschabt und zum Würzen verwendet. Der Geschmack des Maldon Smoked Salz erinnert an diese frühe Salzgewinnungsmethode.

Persisches Salz

Das blaue Persische Salz ist eine Besonderheit unter den Steinsalzen. Es wird in einer nördlichen Provinz des Irans, in Semnan, aus dem Berg gebrochen. Vor Jahrmlionen bildeten sich die Salzkristalle in den Lagunen der Urmeere und wurden später von Gesteinen und Gebirgen eingeschlossen. Dort liegen sie, von Umwelteinflüssen bewahrt, bis heute. Durch den extrem hohen Druck unter den Gesteinsmassen entstand eine besondere Anordnung der Kristallstruktur, die sie im Aussehen an einen Diamanten erinnern lässt. Seine besondere blaue Farbe verdankt das Salz einem Mineral Namens Sylvin. Das blaue Halitsalz galt in früheren Zeiten als besonderer Kraftstein. Es wurde damals «weisses Gold» genannt und im Verhältnis 1/1 mit Gold gehandelt. Im Gaumen erscheint das blaue Persische Salz im ersten Augenblick sehr intensiv, um im nächsten Moment eine angenehm würzige Note zu entfalten.

Lieferanten

Gemüse Ryf Daniel + Renate | Attiswil | Siragusa Agrippino | Langendorf

Käse Rolf Beeler | Nesselbach

Eier Wyss Werner | Leuzigen

Fleisch | Geflügel Karli Franz | Derendingen

Fisch Bell Seafood (msc label) | Basel

Herkunft

Crevette Vietnam

Jakobsmuschel USA

Wolfsbarsch Mittelmeer

Lachs Norwegen

Rind Jurasüdfuss

Schwein Spanien

Kalb Jurasüdfuss

Poulet Schweiz | Frankreich