

## 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

Falls Sie eine Intoleranz oder eine Allergie haben, ist das gar kein Problem für unser Küchenteam...  
bitte setzen Sie sich mit Ihrem Service-Mitarbeiter in Verbindung und dieser wird das mit der  
Küche regeln.

Alle Preise in CHF

## Einstieg

Marktsalat   Kerne   Sprossen   Parmesanchips	12
Birnen Greyerzersalat   Geröstete Baumnüsse Trauben   Rosmarin Focaccia	15
Lauwarme Kalbszunge   Artischockenragout   Tomatenglace	18
en place Kalbszunge gibt es auch Tofu Frittata	16

## Suppen

Sauerkrautcrèmesuppe   Confierte Schweinsbrust	15
ohne Schweinsbrust	12
Waldpilzcrèmesuppe   Sellerie Falafel	15

## Fleisch

Rindsgulasch   Kürbis Kartoffelstampf   Ungarische Paprika Beta Karotte   Frittierte Stangensellerieblätter	38
Hirschfilet   Kräuterschupfnudeln   Nuss Jus   Rotkraut	44
Lammnierstück   Lauchrisotto   Tandoori Peterliwurzel   Maldon Sea Salt	46

## Fisch

Weisser Albacore Thon   Wasserspinat Galizische Kartoffelwürfel   Wasabirahm   Shiso Cress	37
Lachsforelle   Lauchrisotto   Korianderrüebli Absinthsauce   Himbeersalz	38

## Vegetarisch

Marronistrudel   Kürbis Kartoffelstampf Spinat   Pinienkerne   Estragonpesto	32
Polenta Steinpilzlasagne   Mozzarella   Stangensellerie   Tomatenglace	34

## Salzhaus Spezialitäten vom Grill

Poulet Speck Spiess   Beta Karotte   Kräuterschupfnudeln	35
Crevettenspiess   Basmatireis   Pak Choi   Soja Ingwer Dip	44
Entrecôte   Galizische Kartoffelwürfel Chilibutter   Herbstgemüse	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...

Quittenstrudel | Sauerrahmsorbet | Haselnuss 14

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

Lauwarmes Schoggiküchlein | Guavensorbet  
Confierter Apfel | Vanillecrème 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

«White Russian» à la Salzhaus 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.

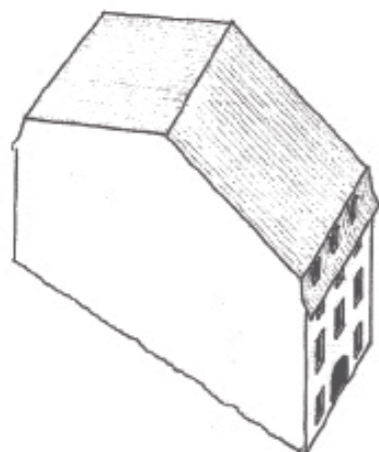
**1867** liess er im alten Salzmagazin neue Zwischenböden einziehen, um es als Lederma-gazin zu nutzen.

**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

**Tomatenglace:** Ist eine Tomatenreduktion.

**Ungarische Paprika:** Ist eine Gewürzmischung aus getrockneten Paprikas.

**Beta Karotte:** Ist eine ganz alte Karottensorte.

**Tandoori:** Ist eine indische Gewürzmischung.

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

**Galizische Kartoffelwürfel:** Sind Kartoffelwürfel, die am Schluss mit Paprikagewürz bestäubt werden.

**Albacore Thon:** Ist ein weisser Thonfisch.

**Guave:** Ist eine Frucht und sieht aus wie eine Mischung zwischen Birne und Apfel.

### 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 Salzsicht 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

**Kalb** Jurasüdfuss

**Schwein** Jurasüdfuss

**Rind** Jurasüdfuss

**Lamm** Jurasüdfuss

**Hirsch** Schottland

**Crevette** Vietnam

**Poulet** Schweiz

**Albacore Thon** Pazifik

**Lachs** Italien