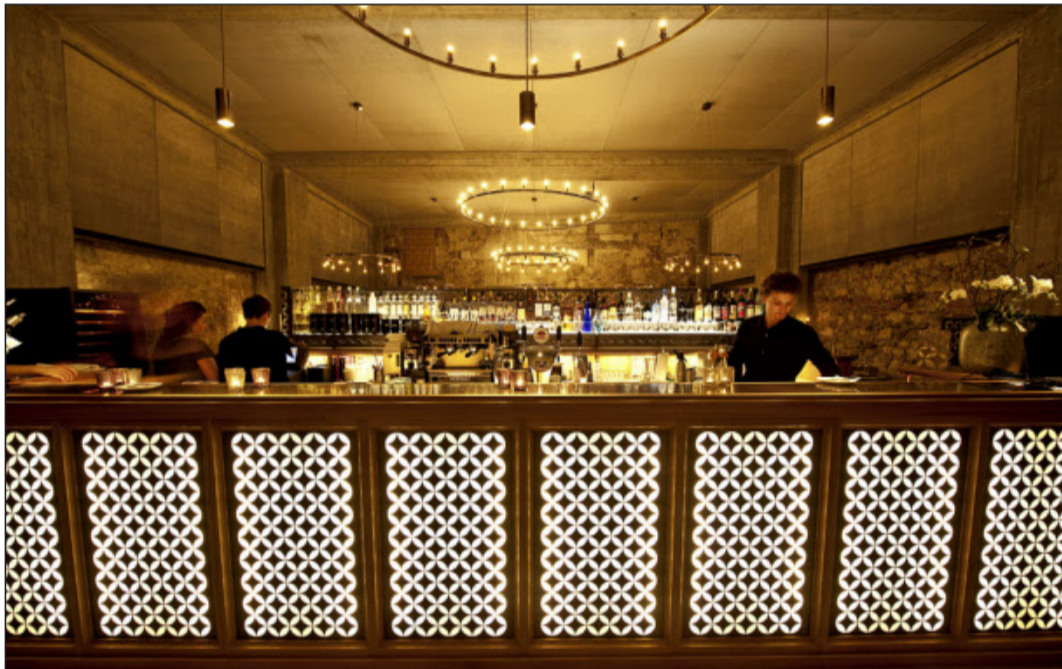




Das ehemalige Salzlager der Stadt Solothurn neu interpretiert: Elegantes Ambiente im «Salzhaus».

Eine edle Prise Salz(haus)



Die dominierenden Leuchter sind handgemacht.

Das besondere Konzept Solothurn hat ein attraktives Restaurant mehr: Das «Salzhaus» ist eine Mariage zwischen edlem Speiselokal und lässiger Bar.

CHRISTINE KÜNZLER



Das neue Restaurant Salzhaus liegt direkt an der Aare.

Die Solothurner Genossenschaft Baseltor hat zu seinen beiden Erfolgslokalen «Baseltor» und «Solheure» nun noch ein drittes eröffnet: Das «Salzhaus» am Solothurner Landhausquai. Es soll die beiden bestehenden Betriebe ergänzen. Im neuen Restaurant – das Gebäude wurde einst als staatliches Salzmagazin genutzt – speisen die Gäste in einer lockeren, ungezwungenen, warmen und edlen Atmosphäre. Für Stimmung sorgen die grossen handgefertigten Leuchter. «Wir wollten einen guten, lebendigen Ort mit Niveau schaffen», sagt der Gastroberater Martin Volkart, der das «Salzhaus»-Konzept als Projektleiter mitentwickelt hat. Von ihm stammen auch die Konzepte der Hotels Krafft in Basel und Greulich in Zürich.

Das gehobene Niveau des «Salzhaus» hat zwei Gründe: Der neue Betrieb soll einerseits die bestehenden Restaurants Baseltor (13 Gault-Millau-Punkte) und Solheure nicht konkurrenzieren. Andererseits soll das «Salzhaus» die Solothurner Ausgehmeile Landhausquai aufwerten. «Deshalb schaffen wir bewusst keine

Bar für ganz Junge, und setzen auf gepflegte Gastronomie», erklärt Volkart. «Wir wollten etwas Lässiges und Besonderes schaffen für Leute, die gerne essen und geniessen, ohne aber abgehoben und elitär zu wirken.» Die Bar im Eingangsbereich soll also vor allem Apéro-Gäste anziehen (oder solche, die auf einen freien Platz im Restaurant warten).

Die Speisekarte tönt vielversprechend. Küchenchef Christian Härtege – er kochte früher im «Krafft» in Basel und im «Kuhstall» in St. Moritz – setzt auf Fusionsküche: Asiatisch und regional. Dieser Mix passt den Solothurnern: «Wir bekommen durchwegs gutes Echo», sagt Volkart. Wer sich nicht vom kulinarischen 4-Gang- (65 Fr.) oder 3-Gang-Menü (56 Fr.) entscheidet, wählt ein Fleisch-, Fisch- oder ein vegetarisches Gericht. Die Auswahl ist nicht riesig, dafür originell. Zum Beispiel: Kalbspaillard vom Jurastüfuss, Orangenkarotte, Riso Venere, Raz el Hanout und Murray River Salz (42 Fr.). Originell auch die Mittags-Box: Für 24 Franken bekommt der Gast zwei Gänge nach Wahl aus einem 3-Gang-Menü. Die Mittags-Box gibt es in Fleisch, Fisch, Vegi und Pasta. Das Menü ändert wöchentlich. Wer's mittags opulenter mag, greift zum Business-Lunch. Die Weine dazu stammen alle aus familiären Weingütern und nachhaltigem Anbau.

Fakten Das «Salzhaus» verbindet Alt und Neu

Investitionen: Die Genossenschaft Baseltor hat für den Innenausbau rund 1,2 Mio. Franken investiert. Sie hat das Restaurant im Rohbau gemietet. Das «Salzhaus» eingerichtet hat das Zürcher Architektenteam Edelmann Krell, das auch den Umbau geplant hat. Es ist ihm gelungen, Altes und Neues kunstvoll zu kombinieren. Das Restaurant hat 75 Sitzplätze, der Aussenbereich 55 und die Bar 25 Stehplätze. Der dem Restaurant angegliederte Gewölbekeller wird für kleinere Bankette genutzt.

www.restaurant-salzhaus.ch



Küchenchef Christian Härtege setzt auf Fusionsküche.

Genuss

Eine Extraportion Antioxidantien im Instant-Kaffee

Die neueste Innovation von Nescafé heisst «Greenblend». Dabei handelt es sich laut Nescafé um den ersten Kaffee, der aus gerösteten und ungerösteten, grünen Kaffeebohnen hergestellt wird und dadurch einen «besonders hohen Anteil an natürlichen Antioxidantien» aufweist. Die Antioxidantien, die bei einer normalen Röstung grossteils verloren gehen, helfen die Zellfunktionen zu erhalten. maz



Mit Schokolade die Adventszeit verkürzen



Pünktlich zur Weihnachtszeit lancierte Suchard einen Adventskalender, der Schokoladenliebhabern «die Wartezeit bis Weihnachten» versüssen soll. Hinter den Türen verbirgt sich eine Variation von Suchard-Produkten: «Truffeln Kugeln Lait» und «Noir», «Papillon», «Oraia» sowie «Sensations Miniatures». Der Kalender gehört zu einer dreiteiligen Geschenk-Kollektion, die seit rund einer Woche im Handel erhältlich ist. maz

Alaska auf dem Gaumen erleben



Das Restaurant R21 im Sorell Hotel Zürichberg bietet vom 18. November bis 2. Dezember jeweils am Sonntag von 11.30 bis 14.30 Uhr einen Alaska Brunch an. «Les couleurs de l'Alaska» nennt sich die Aktion. Will heissen: Verschiedene Wildlachs (Rot und Silber), Variationen von Krabben aus dem arktischen Ozean, Wildfleisch aus den borealen Nadelwäldern und Ahornsirup zur Begleitung der hauseigenen Patisserie-Kreationen. Gleichzeitig wird das Thema Alaska auch auf der Abend-Karte präsent sein. maz

ANZEIGE



happy AG - Der Partner rund ums Bett

Taschenfederkern - ideal für 4- und 5-Sterne Hotels: Mit abnehmbarer Hülle Modell Hotel Deluxe ClimaWash oder mit Fix-Bezug Modell Hotel Deluxe. Qualität die überzeugt.



happy AG
Fabrikstrasse 7
Postfach
CH-9201 Gossau SG

Telefon +41 (0)71 387 44 44
Fax +41 (0)71 387 44 45

happy@happy.ch
www.happy.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Preferred Partner

happysystems™
I wett | hett os happy-Bett.