

Cool & originell
Geschäftsführerin
Sabrina Knittel mit
Küchenchef Christian
Härtge.



12/20

Salzhaus Restaurant Bar
Landhausquai 15a
4500 Solothurn
Tel. 032 - 622 01 01
Alle Kreditkarten ausser
Diners
EC-Direct und Postcard
Täglich ab 11.30 Uhr geöffnet
www.restaurant-salzhaus.ch



weekend

Highlight der «Riviera» an der Aare

Restaurant Salzhaus, Solothurn Die neue, auch architektonisch interessante Adresse für Gourmets. Küchenchef **Christian Härtge** kocht so stimmig wie originell. Und: mit Herzblut.

Das «Salzhaus» schliesst die letzte Lücke in der Beizenmeile, der «Riviera» an der Aare. Vom Vorplatz, wo es sich im Sommer angenehm sitzen lässt, ist hinter der hohen Fensterfront auf den ersten Blick nichts anderes zu sehen als eine frei stehende, fast raumbreite Bar mit ihrem Flaschenreigen. Dahinter versteckt der Gästeraum. Im unteren Bereich ist das rohe, vom Putz befreite Mauerwerk des alten staatlichen Salzlagers sichtbar. Darüber stützt eine leichte Sichtbeton-Konstruktion den hohen, fast kubischen Raum. Leuchter in Form von riesigen Messingringen tauchen mit unzähligen Glühbirnen den coolen Raum in warmes Licht.

Küchenchef Christian Härtge setzt auf Fusionsküche: Seine Kreationen verbinden hochwertige einheimische Produkte mit orientalischen und nordafrikanischen Aromen. Und, nomen est omen, er verwendet dazu ein halbes Dutzend verschiedene Salze von überall her.

Zur Vorspeise gab es einen Bärenkrebsschwanz auf einem gerösteten Erdnuss-Sandwich. Die Frühlingszwiebel-suppe war sorgfältig zubereitet; originell der Süssholz-Spahn mit einem Jakobs-Muschel-Muskel auf der kleinen Soupiere. Schmackhaft kombinierte sich der Rhabarber-Reis zur Entenbrusttranche im Hauptgang. Stimmiger Abschluss: eine kleine Apfelsuppe mit Quitten und

einem karamellisierten Zuckerkörbchen mit Prosecco. Übrigens, wer am Mittag kommt, findet schnellere, kleinere Menüs ähnlicher Machart. Die Schweiz, Italien und Spanien sind Schwerpunkte der Weinkarte. Sie ist informativ, enthält nichts Durchschnittliches. Das junge Serviceteam hat uns mit Herzblut und kompetent bedient. Die Freundlichkeit ging auch bei einer Reklamation wegen einer Fehlbestellung nicht verloren.

Das «Salzhaus» ist der jüngste Spross der Solothurner Genossenschaftsgastronomie und setzt einen erstaunlichen Höhepunkt. Es hat das Zeug, weiter zu avancieren! ●

WEIN-TIPP

ANDRÉ JAEGER'S WEIN

Die «Fischerzunft» in Schaffhausen ist eine Top-Adresse in der Schweizer Gastronomielandschaft. Und dem GaultMillau ist André Jaegers Küche seit vielen Jahren 19 Punkte wert. Neu gibts von der Sélection André Jaeger zwei edle Cuvées, also

Assemblagen aus verschiedenen Sorten. Die Cuvée des Rouges 2007 (13,5 %) enthält Pinot Noir, Maréchal Foch, Cabernet Dorsa und Cabernet Jura, sie präsentiert sich im Gaumen gehaltvoll und sehr komplex. Noten von Zedernholz, schwarzen Kirschen und edler Schokolade sind domi-

nant. Da der tiefrote Wein 15 Monate in französischen Eichenfässern reifte, ist auch eine angenehme Barrique-note spürbar. Ebenfalls empfehlenswert: die Cuvée des Blancs 2008. Vinifiziert wurden beide Weine von der Schaffhauser Weinkellerei GVS Schachenmann.

GVS Schachenmann,
Schaffhausen
Tel. 052 - 631 18 00
www.gvs-weine.ch
Bis 2012 geniessen.
Trinktemperatur:
15 bis 17 Grad.
► CHF 39.-

