

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

Einstieg

Marktsalat Kerne Sprossen Frühlingskräuter	12
Rauchforellentatar Kohlrabicarpaccio Apfelvinaigrette Olivensalz	16
Kalbsmilken Lauwarmer Kartoffel Gurkensalat Estragongelée	18
en place Milken gibt es auch Tofufrittata	13

Suppen

Kopfsalat Minze Crèmesuppe Knoblauch Tramezzini	15
Tomaten Curry Suppe Grillierte Crevette	16
ohne Crevette	13

Fleisch

Geschmorte Schweinsbäckchen Kartoffel Haselnuss Stampf Spinat	38
Saltimbocca Safranspätzli Frühlingsgemüse Auberginenchutney	40
Rindsfilet Würfel Thaingemüse Kokos Basmatireis	42

Fisch

Eglifilet Stangensellerie Pommes Nouvelles Ananas Chilivinaigrette	36
Dorschfilet Sumach Kichererbsenpüree Frühlingsgemüse Dillöl	38

Vegetarisch

Frühlingsgemüse Strudel Parmesanschaum Marinierter Chinakohl	32
Curry Gnocchi Spinat Kokoschutney Grünspargeltempura	34

Salzhaus Spezialitäten vom Grill

Poulet Speck Spiess Kichererbsenpüree Grünspargelgemüse	34
Crevettenspiess Basmatireis Pak Choi Soja Dip	44
Entrecôte Pommes Nouvelles Cashewbutter Frühlingsgemüse Cipolotti	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...

Rhabarber Komposition 14

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

Vanillesavarin | Moscatoespuma | Confiertes Apfel | Tonkabohnenglace 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

Schoggi Mascarponecrème | Pochierte Birne | Rauchtee 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.

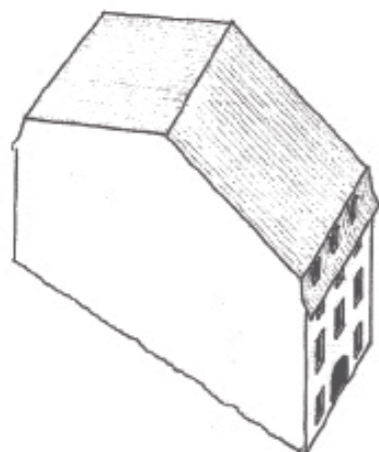
1867 liess er im alten Salzmagazin neue Zwischenböden einziehen, um es als Lederma-gazin zu nutzen.

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

Milken: Gehört wegen seiner Zartheit und des feinen Geschmacks zu den meist geschätzten Innereien.

Tramezzini: Heisst soviel wie «dazwischen» auf Italienisch. und sind belegte Scheiben aus Weissbrot.

Tempura: Ist eine Zubereitungsart frittiertes Speisen und kommt aus der japanischen Küche.

Sumach: Wird auch Essigbeere genannt.

Saltimbocca: Ist ein Kalbsplätzli mit Rohschinken und Salbei.

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 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

Rauchforelle Deutschland

Egli Estonia

Dorsch Nordostatlantik

Kalb Jurasüdfuss

Rind Jurasüdfuss | Irland

Schwein Jurasüdfuss

Crevette Vietnam

Poulet Schweiz