

## WILLKOMMEN IM SALZHAUS

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 **Salzmagazin** untergebracht - deshalb der Name **Salzhaus**.

**Salz** ist Symbol der Gastfreundschaft. Diese möchten wir Ihnen im **Salzhaus** Tag für Tag 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.

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

## MENU SALZHAUS

5-Gang  
Kulinarische Verführung in 5 Akten  
für Käseliebhaber, die auch Süsses mögen 84

Wählen Sie Ihre Lieblingsgänge selbst aus:

4-Gang  
Kulinarische Verführung in 4 Akten 74

3-Gang  
Die 3-Gang «Création Gourmet» 64

2-Gang  
Petit menu 54

Zu unserem Menu bieten wir auch zu jedem Gang das passende Glas Wein,  
gerne informiert Sie unser Serviceteam über das Tagesangebot oder Sie  
lassen sich bei jedem Gang überraschen, was unsere Empfehlung ist.  
pro Gang | 8.- zusätzlich

Die Salze, die wir zum Kochen verwenden, können Sie bei uns an der Bar  
kaufen.

## Einstieg

Marktsalat | Nüsse | Kerne | Maniok Chip 13

Schwarzwurzelsalat | Miso | eingelegte Zitrone 15

Makrele | «Grünkern»- Dinkel | Edamebohnen 17

Pork Ribs | Coleslaw Salat | Wasabi 19

## Suppen

Thai Currysuppe 14  
mit grillierter Krevette 17

Rüebli-Heusuppe 13  
mit Artischockenkräpfen 16

## Fleisch

Ossobuco | Selleriecrème | grillierter Lauch | Granatapfel 39

«Luma Dry Aged» Ribelmais Poulardenbrust | «Grünkern»- Dinkel  
Apfel Crunch | Kohlrabi 46

Kalbsnierstück | Süsskartoffeln | Portwein Scharlotten | Federkohl 49

## Salzhaus Spezialitäten

Poulet-Cordon Bleu | Schinken | «Jersey blue»- Blauschimmelkäse  
Marroni Schupfnudeln | Wintergemüse 38

Handgeschnittenes irisches Rindsfilet Tatar | geröstetes Roggenbrot  
Zwiebelchutney | Salatbouquet | Himalaya Salz 41

## Grillspezialität vom Big Green Egg

Luma Beef Chain Steak | Parmesanrisotto | Viola Blumenkohl  
Murray River Salt 44

Golden Shrimps | Sushi-Reis | Pak Choi  
Sesam Vinaigrette 46

Rindsfilet | Nori Butter | Süsskartoffeln | Wintergemüse 58

## Fisch

«High-Fisch» Lachsforellenfilet | Parmesanrisotto | grillierter Lauch 39

Winterkabeljau | Marroni Schupfnudeln | Kohlrabi 44

## Vegetarisch

Marroni Schupfnudeln | gebratenes Sauerkraut | Federkohl 34

Ofensellerie | Trüffelrahm | Süsskartoffeln | Apfel Crunch 35

## Vegan

Roti Paratha | Viola Blumenkohl | Edamebohnen  
Pimientos Piquillo 35

### Ausstieg Salzig

Käseauswahl Fromager Beeler | JUMI Käserei | Chutney 15 | 19

### Ausstieg Süss

Sanddorn | Fior di Latte | Mandelkuchen 14

Dunkle Schokolade | Birne | Sauerrahm 14

Dessertkomposition «Surprise» für 2 Personen 22

### Kleine Versuchung

Mandarine | Erdnuss | Tandoori 9

Hausgemachte Glacé oder Sorbet  
mit Schnaps dazu 5  
10

### Passende Begleiter

Salzhausgrappa Barbera | Kirschbaum Barrique 8.5

Beerenauslese Cuvée | Weingut Kracher | Burgenland 7

Niepoort Selection Casa del Vino | Bodegas Niepoort 8.5

Falls Sie eine Intoleranz oder eine Allergie haben, nehmen wir gerne Rücksicht.  
Bitte setzen Sie sich mit Ihrem Service-Mitarbeiter in Verbindung, dieser wird das mit der Küche  
abklären.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt

## 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 Henkergässli 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 Liegenschaft. Die alte Scheune wurde zum Magazingebäude umgebaut.

**1867** liess er im alten Salzmagazin neue Zwischenböden einziehen, um es als Ledermagazin zu nutzen. **1873** nach dem Tod von Joseph Hänggi verkaufte seine Wittfrau, Elise Hänggi den umfangreichen Besitz an 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 nutzen.

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

## INFORMATIONEN | SPEZIFIKATIONEN

### Küchenlatein

**Maniok** auch bekannt als Kassava und Yuca. Maniok ist eine tropische Wurzelpflanze, die in Asien, Afrika und Südamerika verwendet wird.

**Grünkern- Dinkel** ist nichts anderes als die unreife Form von Dinkel. Aus der Not heraus, wegen starken Hunger- und Unwetterkatastrophen, ernteten die Menschen den halbreifen Dinkel und schafften es durch das Rösten der Körner leckere Mahlzeiten zu entwickeln.

**Coleslaw** amerikanischer Krautsalat mit Mayonnaise.

**Luma Dry Aged Ribelmals Poulardenbrust:** Luma verwendet für ihr trocken gereiftes Poulet die Rasse Sasso aus Frankreich (Label Rouge). Die Aufzucht der Tiere dauert rund doppelt so lange als üblich, was zu einer sensationellen Fleischqualität führt. Das Fleisch erhält eine etwas dunklere Farbe und weist eine höhere intramuskuläre Fetteinlagerung auf. Zusätzlich wird die Fleischstruktur gelockert, was zu einer zarteren Konsistenz führt. Dank einer eigenen Brüterei kommen unsere Züchter im Appenzell ohne importierte Jungtiere aus. Die Tiere werden in kleinen Herden aufgezogen und sie haben viel Auslauf im Stall sowie im Freien. Das Futter der Hühner besteht hauptsächlich aus **Rheintaler Ribelmals**, einer traditionellen Maissorte mit dem Schutzsiegel AOP. Durch Fütterung mit dem Mais erhält das Fleisch eine leicht gelbliche Färbung. Dank der vorbildlichen Haltung und dem langsamen Wachstum wachsen unsere Tiere ohne präventiven Antibiotikaeinsatz auf. Der ganze Reifeprozess **«Dry Aged»** geschieht unter strenger Kontrolle, sowohl die Luftfeuchtigkeit als auch die Temperatur werden ständig überwacht.

**Nori** ist eine essbare Meeresalge.

**Pimientos Piquillo** sind kleine feuerrote Paprikaschoten, die aus dem nordspanischen Navarra, kommen. Sie werden über Buchenholz geröstet, bis die Haut sich wellt und „verbrennt“. Bei dieser Behandlung entwickelt sich der köstliche Geschmack. Die schwarze, unansehnliche Haut wird nach dem Rösten komplett entfernt. Das ist mühsam und erfordert neben Hilfsmitteln wie spezielle Schälmesser und weichen Tüchern viel Geschicklichkeit. Erst nach dem Häuten sind die Schoten bereit zur Abfüllung und werden zum Schluss durch Erhitzen konserviert.

**Das Luma Beef Chain Steak** ist der Muskel der parallel zum Entrecote verläuft.

**High Fisch** «Tagesfrischer Fisch aus der Region», heisst High Fisch. Entdecken Sie Highfisch mit seinem Fischangebot von handverlesenen Schweizer Produzenten, darunter auch ein paar aus der Region für anspruchsvolle Gastronomen und Gourmets. Da staunt sogar Fischers Fritz!

**Tandoori:** Kreuzkümmel, Pfeffer und Ingwer sind die Grundlagen für die köstliche Gewürzmischung aus Indien.

**Sanddorn** auch Fasanenbeere oder Seedorn genannt, ist eine Pflanzenart aus der Gattung der Sanddorne innerhalb der Familie der Ölweidengewächse. Die Früchte des Sanddorns sind für ihren hohen Vitamin-C-Gehalt bekannt und werden insbesondere in Nahrungsmitteln und Getränken verarbeitet.



## 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.

## 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.

## Lieferanten

**Gemüse** Ryf Daniel & Renate | Attiswil und Siragusa Agrippino | Langendorf

**Käse** Rolf Beeler | Nesselbach und JUMI Käserei | Boll

**Eier** Martin & Barbera Fankhauser | Wiedlisbach

**Fleisch | Geflügel** Karli Nicolas | Derendingen und Bianchi | Zufikon

**Fisch** Bell Seafood (msc label) | Basel und Fideco | Murten

**Schweizer Fisch** High-Fisch | Buchegg

**Sprossen** Andreas Lüthi | Luterbach

**Gewürze** Gwürz-Zouber | Solothurn

## Herkunft

**Pork Ribs | Poulet | Ossobuco** | Schweiz

**Ribelmais Poularde | Kalb | Chain Beef Steak** | Schweiz

**Rindsfilet** | Irland

**Fleischwaren** | Schweiz

**Makrele** | Norwegen

**Winterkabeljau** | Fao 27 | Nordstatlantik

**Lachsforelle** | Buchegg

**Krevette | Golden Shrimp** | Vietnam