

## 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 Maldon Sea Salt.

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 | eingelegter Wassermelonen Rettich 13

Kohlrabi-Rhabarber Salat | Favebohnen | Tofu 15

Gebeizter «Swiss Alpine» Lachs | Brioche | Bärlauchblüten-Kapern  
Crème fraîche 19

Konfierte Kaninchenschenkel | Foie Gras  
Tomaten Ceviche | Koriander 21

## Suppen

Thai Currysuppe 14  
mit grillierter Krevette 17

Spargelcèmesuppe 13  
mit Serrano Schinken 16

## Fleisch

Ribelmais Pouletfrikassee | Fregola Sarda | Leipziger Allerlei 39

Kalbs-Involtini | Viola Kartoffeln | Spargel | Miso Hollandaise 46

Bio Lammnierstück | Süsskartoffeln | Datterini  
«Zatar» -Gewürzmischung aus Tel Aviv 48

## Salzhaus Spezialitäten

Poulet-Cordon Bleu | Schinken | Greyerzer  
Süsskartoffeln | Kefen 38

Handgeschnittenes irisches Rindsfilet Tatar | geröstetes Roggenbrot  
Zwiebelchutney | Salatbouquet | Fleur de Sel de Guerande 41

## Grillspezialität vom Big Green Egg

Luma Beef Chain Steak | Viola Kartoffeln | Datterini  
Maldon Sea Salt 44

Golden Shrimps | Sushi-Reis | Pak Choi  
Pflaumen-Mirin Dip 46

Rindsfilet | Trüffelbutter Emulsion | Spargelrisotto | Favebohnen 58

## Fisch

Saiblingsfilet | Spargelrisotto | Kefen | Datterini 41

«Kingfish» -Gelbschwanzmakrele Sashimi | Trüffel Emulsion  
Süskartoffeln | Edame 46

## Vegetarisch

Gelbes Gemüsecurry | Sushi Reis | Kefen | Koriander 34

Spargelrisotto | pochiertes Ei | Favebohnen | Datterini 35

## Vegan

Miso Aubergine | Fregola Sarda | Mispel Chutney 35

## Ausstieg Salzig

Käseauswahl von Fromager Beeler & JUMI Käserei | Chutney 15 | 19

## Ausstieg Süss

«Crème Brûlée» à la Salzhaus | Erdbeeren 14

Schoggiküchlein | Nektarine | Nelken 14

Dessertkomposition «Surprise» für 2 Personen 22

## Kleine Versuchung

Charentais Melone | Matcha | Ingwer 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 Gerberngasse 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

**Favebohnen** oder auch Ackerbohne, Saubohne genannt, ist eine Nutzpflanze aus der Familie der Hülsenfrüchte.

**Ribelmais Poulet:** 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 Ribelmais, 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 diese Tiere ohne präventiven Antibiotikaeinsatz auf.

**Fregola Sarda** ist eine aussergewöhnliche Pastaspezialität aus Sardinien. Sie basiert auf Hartweizenmehl, Wasser und einem Backvorgang. Der Pastateig wird so gedreht, dass kleine Kugeln in Form von Pfefferkörnern entstehen. Fregola Sarda bekommt seine charakteristische Farbe und Geschmack durch einen Röstvorgang im Ofen.

**Miso** ist eine japanische Paste, die hauptsächlich aus Sojabohnen mit veränderlichen Anteilen von Reis, Gerste, oder anderem Getreide und Speisesalz besteht.

**Mirin** ist ein süsser Reiswein der japanischen Küche.

**Mispeln** erinnern an Quitten oder Birnen, sind jedoch gewöhnlich wesentlich kleiner. Sie werden zwischen 2 und 4cm gross, sind kugelig-abgeflacht, im reifen Zustand braun gefärbt und besitzen eine filzige Schale. Ein markantes Merkmal sind die Kelchblätter der Blüten, die an den Früchten noch erhalten sind. Im Geschmack sind sie süsssäuerlich, herb und nussig

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

## 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.

## Fleur de Sel de Guerande

Die bretonischen Salinen in Guerande sind immer noch eines der Zentren der europäischen Meersalzgewinnung. In den Salzgärten gewinnen Salzbauern seit Jahrhunderten das Salz. Die filigranen Salzkristalle werden behutsam von Hand geerntet. Sel de Guerande weist einen grauen Farbton auf, ist feuchter als Meersalz aus dem Süden und ist von ausgeprägtem Geschmack. Dies alles ist bedingt durch das raue Klima, die typische Algenflora und die Mineralstoffe.

## 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

Hugo Dubno AG | Henschiken

**Sprossen** Andreas Lüthi | Luterbach

## Herkunft

**Poulet | Kalb | Chain Beef Steak | Lamm** | Schweiz

**Serrano Schinken** | Spanien

**Kaninchen** | Frankreich

**Rindsfilet** | Irland

**Fleischwaren** | Schweiz

**Kingfisch** | Zucht Australien

**Lachs | Saibling** | Schweiz

**Krevette | Golden Shrimp** | Vietnam