

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.

SPEISEKARTE

Menu Salzhaus–wird mündlich vorgestellt

Wählen Sie Ihre Lieblingsgänge selbst aus:

4-Gang 74
Kulinarische Verführung in 4 Akten

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

2-Gang 54
Petit menu

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

Einstieg

Marktsalat | Kerne | Nüsse | Chioggia Rande 13

Fermentierter Brokkoli | Umeboshi-Dressing | Sesam | Mizuna 16

Pulpo | Rüebl | Kreuzkümmel 19

Suppe

Waldpilzcrèmesuppe 13

Mit Entenrilette 16

Thai Curry Suppe 14

mit Krevette 17

Salzhaus Spezialitäten – Hauptgerichte

Poulet Cordon bleu | Rohschinken | Mozzarella
Topinambur | Spinat 38

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

Das Tatar können Sie auch als Vorspeise bestellen 20

Vom Green Egg

Rindsfilet | Markknochen | Maisrisotto | Spätsommergemüse 58

Fisch

Dorschfilet | Süsskartoffel | Navette -Rübe | Shimeji 44

Vegi

Kürbis Lasagne | Baumnuss | Ricotta | Brunnenkresse 36

Ausstieg salzig

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

Ausstieg süss

Zwetschge | Mandelmuffin | Zimtblütenglace 14

Schokoladenvariation | Piemonteser Haselnüsse | Birne 14

Hausgemachte Glacé oder Sorbet 5
mit Schnaps dazu 10

Dessertkomposition «Surprise» für 2 Personen 22

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

Küchenlatein

Chioggia Rande stammt ursprünglich von der Halbinsel Chioggia in der Region Venetien. Sie hat rosa-weißen Ringe und einen milden, feinen und süssen Geschmack.

Shimeji japanischer Pilz wird auch Buchenpilz genannt. Er hat ein feines nussiges Aroma.

Navette ist eine leicht scharfe, Rettich-artige Speiserübe. Das markante Merkmal der Navette ist die lila Färbung der oberen Knollenhälfte.

Umeboshi auch Salzpflaumen genannt, sind in Salz und roten Shiso-Blättern eingelegte Ume-Früchte. Obwohl oft als Pflaumen bezeichnet, sind diese Früchte botanisch eher mit Aprikosen verwandt.

Mizuna ist ein Blatt-Kohlgemüse, mit Senf Aromen.

Herkunft

Pulpo | Fao37

Ente | Frankreich

Rindsfilet | Irland

Dorschfilet | Fao27

Krevetten | Vietnam

Poulet, Rohschinken | Schweiz

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 Hennergässli 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 des 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.