

## 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 | Pastinake 13

Eingelegter Rotkabis | Rosenkohl | Baumnuss | Blauschimmel 15

Hirschschinken | Pumpernickel | Hagenbutte | schwarze Nuss 21

### Suppe

Kürbis-Zitronengrassuppe 13  
mit Calamari Tempura 16

Thai Curry Suppe 14  
mit Krevette 17

## Salzhaus Spezialitäten – Hauptgerichte

Poulet Cordon bleu | Schinken | Schlossberger Alt – Hartkäse von Jumi  
Konfierte Kartoffeln | Mangold 38

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

Das Tatar können Sie auch als Vorspeise bestellen 20

## Vom Green Egg

Rindsfilet | Foie Gras Terrine | Rotweinrisotto | Herbstgemüse 58

## Fisch

Swiss Alpine Lachsfilet | Soba-Nudeln | Wakame | Tamarillo 44  
Ingwer-Wirz

## Vegi

Schwarzwurzelragout | Knollensellerie | Herbsttrüffel | Marroni 36

## Ausstieg salzig

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

## Ausstieg süss

Quitte | Marshmallow | Gianduja 14

Vermicelles à la Salzhaus 14

Hausgemachte Glacé oder Sorbet mit Schnaps dazu 5  
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

**Pastinake** ist eine weisse oder beige Rübe.

**Mangold** wird auch Krautstil genannt.

**Soba Nudeln** sind japanische Buchweizennudeln.

**Wakame** marinierten Algensalat.

**Tamarillo** auch Baumtomate genannt, ist ein strauchartiger Baum, der zur Familie der Nachtschattengewächse gehört. Die Tamarillo ist in den Andenregionen Perus und Boliviens beheimatet. Den Namen Baumtomate verdankt die Tamarillo ihren tomatenähnlichen, roten, eigrossen Früchten. Geschmacklich haben sie mit Tomaten jedoch nur wenig gemeinsam: Das geleeartige Fruchtfleisch der Tamarillo ist gelb-rötlich, schmeckt süss-säuerlich und wird ausgelöffelt. Es handelt sich bei Baumtomaten also nicht um eine exotische Tomaten-Sorte, sondern um eine eigenständige Gattung.

## Herkunft

**Hirschschinken** | Österreich

**Calamari** | Fao37

**Poulet, Schinken** | Schweiz

**Rindsfilet** | Irland

**Swiss Alpine Lachs** | 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 stadtbekannt 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.