

JAPANESE FUSION IM SALZHAUS

Japanisch Essen in Solothurn: Die Salzhaus-Küche – seit Beginn von asiatischen Einflüssen geprägt – zelebriert jeden Donnerstagabend die japanische Küche. Unser Küchenchef Christian Härtge, der von seinen Reisen nach Tokyo traditionelle und moderne japanische Rezepte mitgebracht hat, kreiert Woche für Woche kulinarische Überraschungen. Seien es klassische Sushi und Sashimi oder im Salzhaus-Style ein japanisch inspiriertes Menu mit Fleisch oder Fisch – alle Gerichte werden in original japanischem Geschirr angerichtet und serviert. Mit japanischem Bier, dem Kult des Sakes und Grüntee wird der japanische Abend unvergesslich abgerundet.



MENU

Unser Team stellt Ihnen unser Menu mündlich vor.
Bitte wählen Sie Ihre Lieblingsgänge selbst aus.

5-Gang Japanische Verführung in 5 Akten	84
4-Gang Für die, die das Dessert nicht mehr mögen.	74
3-Gang klassische Variante	64
2-Gang Für den kleinen Hunger	54

Gerne empfehlen wir Ihnen zu jedem Gang

den passenden Sake.

pro Gang | 7.-zusätzlich

oder den passenden Wein.

pro Gang | 8.-zusätzlich

ZUM TEILEN

Edamame Bohnen | Pickles | Lachstatar 16
Für 2 Personen

Enten Gyoza | Thai Curry | Krevetten Tempura 24
Für 2 Personen

SUSHI Variationen

Für 2 Personen



Variation I 24

Nigiri Lachs | Thunfisch | Kingfisch
Ura Maki Lachs | Thunfisch | Kingfisch

Variation II 42

Nigiri Kingfisch | Ei
Ura Maki Lachs | Thunfisch
Sashimi Kingfisch | Lachs | Thunfisch

Variation III 54

Nigiri Kingfisch | Ei
Ura Maki Lachs | Tunfisch
Sashimi Kingfisch | Lachs | Thunfisch
Beef Tempura

Variation Vegi 24

Nigiri Ei
Ura Maki Avocado
Sashimi marinierte Gurke

SUPPLEMENT zu unseren Variationen



Ura Maki 1 Stück 4
Füllung nach Wahl: Avocado | Lachs | Thunfisch | Kingfish

Nigiri 1 Stück 4
Füllung nach Wahl: Ei | Lachs | Thunfisch | Kingfish

HAUPTGÄNGE

Lammfilet 46
• mit Hummus | Mangold | Aprikosen Chutney

Rindsfilet-Tataki 58
• mit konfierten Kartoffeln | Shimeji

VOM WASSER

Swiss Alpine Lachsfilet 44
• mit Sobanudeln | Wakame | Ingwer-Wirz

VEGI

Schwarzwurzelragout 36
• mit Herbsttrüffel | Maroni | Knollensellerie

DESSERT

Quitten | Marshmallow | Gianduja 14

Schwarze Sesamglace 5

Apfel Yuzu Sorbet 5

“Surprise” für zwei Personen 22



KÜCHENLATEIN

Ura Maki: Inside-Out Rolle

Nigiri: bestückte Reisballen

Sobanudeln: Buchweizennudeln

Sashimi: geschnittener roher Fisch oder Meeresfrüchte

Gyoza: Ist eine gedämpfte Teigtasche.

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

DEKLARATION

Lachstartar: Zucht Norwegen

Ente: Frankreich

Krevette: Zucht Vietnam

Lachs: Zucht Schottland

Thunfisch: Fao 71

Kingfish: Zucht Australien

Lamm: Neuseeland

Beef Tempura, Rindsfilet: Irland

Swiss Alpine Lachs: Schweiz

塩
家