

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.

Alle Preise in CHF inkl. Mwst

Einstieg

Marktsalat | Nüsse | Kerne | eingelegter Fenchel 13

Geräucherte Burrata | Ofenrübe | Ponzu | Mizuna 15

Thunfisch Tatar | Avocado | Haselnussöl 21

Kalbsmilken | Rübli | Trüffel-Sauerrahm 22

Suppen

Thai Currysuppe 14
mit grillierter Krevette 17

Ochsenschwanz Essenz 16
mit Ochsenschwanz-Krokette 19

Fleisch

Enten Gyoza | Foie Gras | gelbe Rübe | Chili | Koriander 39

Iberico Schweinsbäckchen «im Kimchi geschmort»
Lauchöl | Ofenkartoffel 44

Bio Lammnierstück | «Freekeh» Hartweizen
Wintergemüse | Pistaziensalz 48

Salzhaus Spezialitäten

Poulet-Cordon Bleu | Schinken | Vacherin Mont d'Or
Ofenkartoffel | Kardy 38

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

Grillspezialität vom Big Green Egg

Luma Chain Steak | Kürbisrisotto | Viola Blumenkohl | Trüffeljus
Murray River Salt 44

Golden Shrimps | Sushi-Reis | Pak Choi
Randen-Chili Dip 46

Rindsfilet | Pinienbutter | Kartoffel Blini | Wintergemüse 58

Fisch

«High Fisch» Saiblingsfilet | Kürbisrisotto | Stachys | Dill 39

«Loch Duart» Lachsfilet | Kartoffel Blini
Viola Blumenkohl | grüne Mandeln 44

Vegetarisch

Randen | Ingwer-Fond | «Freekeh» Hartweizen
Koriander | Portulak 34

Buchweizen-Crêpe | Lauch | Rüblistroh | Trüffelrahm 35

Vegan

«Donburi» Reisbowle | Kardy Tempura | Hokkaido Kürbis 35

Ausstieg Salzig

Käseauswahl Fromager Beeler | JUMI Käserei | Chutney 15 | 19

Ausstieg Süss

Dunkle Schokolade | Dattel | Kaffee 14

Paterno Mandarine | Jasmin | Krapfen | Macadamia 14

Dessertkomposition «Surprise» für 2 Personen 22

Kleine Versuchung

Matcha | Mandel | Karamell Crumble 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

Ponzu ist eine Premium Soja Sauce mit Yuzu, eine japanische Zitrusfrucht.

Stachys oder Knollenzist oder Chinesische Artischocke genannt, ist ein Feinschmeckergemüse mit angenehm nussigem Aroma.

Gyoza ist eine japanische Teigtasche.

Kardy weitere Namen sind Spanische Artischocke, Gemüseartischocke und Kardone. Kardy ist eine distelartige, kräftige Kulturpflanze aus der Familie der Korbblütler (Artischocke). Diese Sortengruppe wird wegen ihrer fleischigen Blattstiele angebaut. Kardy ist auch eine Spezialität in Genf, bekannt unter: «Cardon épineux genevois».

Mizuna gehört zu den japanischen Blattgemüsen und ist auch unter dem Namen Senfkohl bekannt.

Kimchi nennt man in der koreanischen Küche die Zubereitung von Kohl durch Milchsäuregärung. Kimchi wird traditionell wie Sauerkraut als Vitamin-C-Speicher für den Winter eingemacht.

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

Freekeh oder Farik kommt insbesondere in den arabischen Ländern wie Jordanien, Palästina, dem Libanon und in den nordafrikanischen Ländern wie Ägypten oder Marokko vor. Dort steht das besondere Getreide bereits seit dem 13. Jahrhundert auf der Speisekarte. Freekeh ist unreif geernteter Hartweizen, der geröstet wird. Das verleiht ihm einen einzigartigen nussigen Geschmack. In unseren Breitengraden ist Freekeh als Grünkern bekannt, der im Gegensatz zu Freekeh aus Dinkel hergestellt wird.

Loch Duart steht für eine nachhaltige Zucht von schottischem Lachs und wurde 1999 gegründet. Loch Duart ist eine private schottische Gesellschaft, die mit großer Leidenschaft von den Inhabern selbst geführt wird. Diese sind in allen Bereichen der täglichen Aktivitäten, die von der Zucht über das Marketing und die Verwaltung bis hin zu der Analyse des Wassers und der Fische usw. reichen, vollkommen eingebunden. Mit Stolz kann behauptet werden, dass ihre Priorität darin besteht, sich für die Gesundheit und das Wohlbefinden der Lachse einzusetzen und auf langfristige Weise zur Erhaltung der Umwelt beizutragen, um dem Endverbraucher, dem aufmerksamen Liebhaber der besten Fischprodukte, ein wirklich außergewöhnliches Produkt zu gewährleisten.

High Fisch Tagesfrischer Fisch aus der Region heisst Highfisch.

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!

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 | Siragusa Agrippino | Langendorf

Käse Rolf Beeler | Nesselnbach | JUMI Käserei | Boll

Eier Martin und Barbera Fankhauser | Wiedlisbach

Fleisch | Geflügel Karli Nicolas | Derendingen

Fisch Bell Seafood (msc label) | Basel

Schweizer Fisch High-Fisch | Buchegg

Sprossen Andreas Lüthi | Luterbach

Gewürze Gwürz-Zouber | Solothurn

Herkunft

Kalbmilken | Poulet | Schweiz

Ochsen | Lamm | Chain Steak | Schweiz

Ente | Frankreich

Iberico | Spanien

Rindsfilet | Irland

Fleischwaren | Schweiz

Thunfisch | Wildfang | Pazifik

Lachs | Zucht | Schottland

Krevette | Golden Shrimp | Vietnam

Saibling | Schweiz | Buchegg