



ANLÄSSE IM RESTAURANT SALZHAUS

Wir freuen uns wenn Sie bei uns Ihr privates Fest, Ihr Firmenessen oder sonst einen gepflegten Anlass ab 10 Personen feiern möchten. Das SALZHAUS kann auch exklusiv gemietet werden. Gerne sind wir Ihnen mit einer persönlichen Beratung behilflich. Feste für Sie und Ihre Gäste sollen im SALZHAUS unvergesslich bleiben.

Im Gastraum können wir bis zu 75 Personen und in unserem schönen Gewölbekeller bis zu 30 Personen bewirten.

Benötigen Sie eine tolle Übernachtungsmöglichkeit, organisieren wir diese gerne für Sie in unseren Partnerbetrieben im Hotel Restaurant Baseltor oder im Hotel LA COURONNE.

UNSER GASTRONOMISCHES CREDO

Wir wollen unsere Gäste glücklich machen mit Phantasie, Raffinesse – und mit grosser Liebe zum Detail. Das SALZHAUS steht für eine feine, exquisite Fusionsküche, welche herkömmliche Gerichte aus unseren Breitengraden mit Einfluss aus Asien und dem Thema Salz neu interpretiert. Die leichten Kreationen sollen Sie verführen, verwöhnen und geschmacklich immer wieder neu verblüffen.

Dabei setzen wir konsequent auf Saisonalität und marktfrische Produkte und wenn immer möglich auf regionale Produzenten.

SALZHAUS MENÜS IM SEPTEMBER | OKTOBER 2019

AMUSE BOUCHE

LIEU NOIR FILET | CHAMPIGNONSALAT | EINGELEGTE PFEFFERZWETSCHGE

PERLHUHNSUPREME | RUCOLARISOTTO | HERBSTGEMÜSE

APFEL TARTE TATIN | KARMEL GLACE

3 GÄNGE 63.00 CHF

AMUSE BOUCHE

BIO LACHSFILET | LINSENSALAT | APRIKOSEN-SAUERRAHM DIP

GRILLIERTE KREVETTE | RISO VENERE | ESTRAGON

RINDSFILET | MOJO | OFENKARTOFFELN | CAPONATA

VERMICELLES „SALZHAUS“

3 GÄNGE 79.00 CHF

4 GÄNGE 93.00 CHF

AMUSE BOUCHE

GRILLIERTE JAKOBSMUSCHEL | ZUCCHETTICARPACCIO | DÖRRTOMATENTAPENADE

SPINATFLAN | PARMESAN-SCHAUM | WACHTELEI

KALBSNIERSTÜCK | EIERSCHWÄMMLI | BASILIKUMBRAMATA | KRAUTSTIEL

GRANNY SMITH | MANGOKÜCHLEIN | WEISSE SCHOKOLADE

3 GÄNGE 76.00 CHF

4 GÄNGE 89.00 CHF