

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 | süß-saurer Kürbis 13

Blumenkohl Couscous | Dattel | Mandel 15

Meeresfrüchtesalat | Pimentos Piquillo | Aioli 22

Suppe

Thai Curry Suppe 14
mit Krevette 17

Salzhaus Spezialitäten –Hauptgerichte

Poulet-Cordon Bleu | Rohschinken | Greyerzer 38
Kartoffelküchlein | krautstiel

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 | Chimichurri | Konfierte Kartoffeln | Spätsommer Gemüse 58

Fisch

Bio Lachsforellenfilet | Zitronen-Mandelrisotto | Bimi Spargel 42

Vegi

Pimentos de Padron | Ingwer Tempura | Sushi Reis | Miso Dip 35

Ausstieg salzig

Käseauswahl von
Fromager Beeler & JUMI Käserei | Chutney

15 | 19

Ausstieg süss

Ahorn Variation | Sauerrahm Glace | Pflaume

14

Beeren Panna Cotta | Kokossorbet

14

Hausgemachte Glacé oder Sorbet
mit Schnaps dazu

5

10

Dessertkomposition «Surprise» für 2 Personen

22

Herkunft

Rindsfilet | Irland
Poulet | Rohschinken | Kalb | Fleischwaren | Schweiz
Bio Lachsforellenfilet | Zucht Schweiz
Krevette | Vietnam
Pulpo und Calamar | Fao37

INFORMATIONEN | SPEZIFIKATIONEN

Küchenlatein

Pimentos Piquillo sind geröstete, geschälte, erhitzte und eingelegte Paprikaschoten.

Aioli ist eine aus dem Mittelmeerraum stammende kalte Creme, die vor allem aus Knoblauch, Olivenöl und Salz besteht.

Bimi Spargel sieht aus wie Brokkoli, hat aber lange Stängel wie ein Spargel. In Deutschland wird er daher „Spargelbrokkoli“ genannt.

Pimentos de Padrón sind grüne kleine Paprikas die in der Umgebung des Ortes Padrón in Galicien angebaut werden.

Chimichurri ist eine argentinische Sauce die in der Regel zu Rindfleisch serviert wird. Die Hauptzutaten sind: gehackte Petersilie, getrockneter Thymian, Oregano, Lorbeer, Knoblauch, Zwiebeln, Salz, schwarzer Pfeffer, Olivenöl und Essig.

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 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.