

## 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 | Nori Grissini 13

Kürbisflan | Chioggia Rande | Kardamom Labneh 15

Carne Cruda | Herbsttrüffel | Pastinake 24

### Suppe

Thai Curry Suppe 14  
mit Krevette 17

## Salzhaus Spezialitäten – Hauptgerichte

Poulet-Cordon Bleu | Schinken | Aarewasser – Halbhartkäse von Jumi 38  
Röstkartoffeln | Purple Haze Karotten

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 | Misobutter | Kartoffel-Chiboust | Ofengemüse 58

### Fisch

Seeteufelfilet | Marroni Crêpes | Spinat | Shii Take 44

### Vegi

Randenrisotto | pochirtes Ei | Herbsttrüffel | Stangensellerie 36

## Ausstieg salzig

Käseauswahl von  
Fromager Beeler & JUMI Käserei | Chutney

15 | 19

## Ausstieg süss

Schokoladen Crème Brûlée | Popcorn Glace | Quitte

14

Vermicelles «à la Salzhaus»

14

Hausgemachte Glacé oder Sorbet  
mit Schnaps dazu

5

10

Dessertkomposition «Surprise» für 2 Personen

22

## Herkunft

Rindsfilet | Irland  
Poulet | Schinken | Kalb | Fleischwaren | Schweiz  
Seeteufel | Fao27 Nordostatlantik  
Krevette | Vietnam

## INFORMATIONEN | SPEZIFIKATIONEN

### Küchenlatein

**Nori** bezeichnet essbare Meeresalgen.

**Carne Cruda** ist handgeschnittenes, rohes Kalbsfleisch.

**Chioggia Rande** ist eine alte Rande Sorte aus Italien, genauer gesagt aus dem Dorf Chioggia, in der Gegend von Venedig. Die Rande haben einen sehr süssen Geschmack und eine auffällige, rosa-weiße Ringmusterung.

**Kartoffel-Chiboust** ist eine Kartoffel Schnitte.

## 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 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.