

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 **Salz**magazin 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.

Einstieg

Marktsalat | Nüsse | Kerne | Reiskracker 13

Sardische Tomate | Soja-Emulsion | Shii Take 15

Eingelegter Hering | Brotchips | Schalotte 17

Bio Lamm Carpaccio | Granatapfel | Orange 21

Suppen

Thai Currysuppe 14
mit grillierter Krevette 17

Frühlingskräutersuppe 13
mit Kartoffel-Speck Dim Sum 16

Fleisch

«Wagyu Burger im Salzhausstil - ohne Brot» 41
Kartoffel Chips | Chutney

Entenbrust | Gyoza | Sushi Reis | Thai Brokkoli | Artischocke 44

Geschmorte Kalbsbäckchen | Morchelrahm | Kartoffel Blini
Bundkarotten 46

Salzhaus Spezialitäten

Poulet-Cordon Bleu | Schinken | geräucherte Burrata 38
Pommes Nouvelles | Peperoni-Olivenragout

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

Grillspezialität vom Big Green Egg

Luma Beef Chain Steak | Cipolotti-Risotto | Mangold | Artischocken 44
Murray River Salt

Golden Shrimps | Sushi-Reis | Pak Choi 46
Rhabarber Relish

Rindfilet | Miso Butter | Pommes Nouvelles | Frühlingsgemüse 58

Fisch

Wolfsbarschfilet | Cipolotti-Risotto | Peperoni-Olivenragout
Artischocken 39

Gebackenes Zanderfilet | Pommes Nouvelles | Mangold | Tahina 42

Vegetarisch

«Nablu-Kubbeh» -orientalische Bulgur-Krapfen 34
Peperoni-Olivenragout | Labneh

Kartoffel Blini | Morchelragout | Bundkarotten | Erbsli 35

Vegan

Cipolotti-Risotto | Mangold | Kapern | sardische Tomate 35

Ausstieg Salzig

Käseauswahl Fromager Beeler | JUMI Käserei | Chutney 15 | 19

Ausstieg Süss

Rhabarber | Rohmilch Glace | Macadamia Nüsse 14

Tarte mit «Malabi» -orientalische Crème | Pistazie | Hibiskus 14

Dessertkomposition «Surprise» für 2 Personen 22

Kleine Versuchung

Veilchen | Donut | Pinie 9

Hausgemachte Glacé oder Sorbet 5
mit Schnaps dazu 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 Gerbergasse 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 stadtbekannteste 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 Besitzer, 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

Gyoza ist eine japanische Teigtasche.

Dim Sum sind gedämpfte und gefüllte Teigtaschen. Ihren Ursprung haben sie in der kantonesischen Küche Chinas, wo sie traditionell zum Tee gereicht werden. Wörtlich übersetzt heisst Dim Sum «das Herz berühren» – was mit diesen handgemachten und sorgfältig zubereiteten Dumplings garantiert gelingt.

Tahina ist eine Paste aus feingemahlenden Sesamkörnern.

Nablus Kubbeh sind Krapfen aus Bulgur und orientalischen Gewürzen.

Labneh ist ein orientalischer Frischkäse aus dem Libanon, welcher aus Joghurt hergestellt wird. Dem Joghurt wird die Flüssigkeit entzogen, bis ein cremiger und leicht säuerlicher Frischkäse entsteht. Dabei können der Rohmasse weitere Komponenten wie frische Kräuter oder Gewürze beigemischt werden, um den Labneh zu aromatisieren.

Malabi ist ein sehr bekanntes israelisches Dessert. In der Türkei, Libanon, Syrien, Jordanien und Ägypten ist er unter den Namen Muhallibieh bekannt. Es ist ein Milch Pudding mit Rosenwasser.

Das Luma Beef Chain Steak ist der Muskel der parallel zum Entrecôte verläuft.

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 und Siragusa Agrippino | Langendorf

Käse Rolf Beeler | Nesselnbach und JUMI Käserei | Boll

Eier Martin & Barbera Fankhauser | Wiedlisbach

Fleisch | Geflügel Karli Nicolas | Derendingen und Bianchi | Zufikon

Fisch Bell Seafood (msc label) | Basel und Fideco | Murten

Sprossen Andreas Lüthi | Luterbach

Herkunft

Kalb | Chain Beef Steak | Lamm | Speck | Poulet | Schweiz

Wagyu | USA

Ente | Frankreich

Rindsfilet | Irland

Fleischwaren | Schweiz

Hering | Fao 27 | Nordostatlantik

Wolfsbarsch | Zucht Griechenland

Zander | Schweiz

Krevette | Golden Shrimp | Vietnam