

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**.

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 | Charentais Melone | Thymianöl 13

Seeländer Tomatensalat | Burrata | Avocado 16

Rauchlachs Tatar | Dill | Kapern 18

Pulled Lamb | Hummus | Aubergine | Sprossen 24

Suppen

Thai Currysuppe 14
mit grillierter Krevette 17

Gazpacho 13
mit Pulpo 16

Fleisch

Orientalisch geschmorte Kalbsschulter | geräucherter Hummus
Sommergemüse 39

Entenbrust | gebratener Sushi Reis | Okra | Teriyaki Vinaigrette 44

Iberico Pluma | Mais Tostada | Pimientos de Padrón
Tomatensalsa 54

Salzhaus Spezialitäten

Poulet-Cordon Bleu | Schinken | Mozzarella
Riso Venere | Tomaten 38

Handgeschnittenes irisches Rindsfilet Tatar
geröstetes Roggenbrot | Zwiebelchutney | Salatbouquet
Fleur de Sel de Guerande 41

Grillspezialität vom Big Green Egg

Luma Beef Chain Steak | Mais Tostada | Zucchetti | Maldon Sea Salt 44

Golden Shrimps | Sushi-Reis | Okra | Limetten Dip 46

Rindsfilet | Avocado Espuma | Sauerrahm-Kartoffelstampf
Sommergemüse 58

Fisch

Wolfsbarschfilet | Riso Venere | Zucchini | Tomatensalsa 39

Swiss Alpine Lachs | Sauerrahm-Kartoffelstampf | Okra
Soja Vinaigrette 44

Vegetarisch

Zucchettiblüten | Panzanella- Brotsalat | Basilikum | Tomaten 34

Kalte vietnamesische Frühlingsrolle | Sushi Reis | Koriander 35

Vegan

Geräucherter Hummus | Sommergemüse
Pimientos de Padrón 35

Ausstieg Salzig

Käseauswahl von Fromager Beeler & JUMI Käserei | Chutney 15 | 19

Ausstieg Süss

Kirschen | Tabakglace | Macadamia Nüsse 14

Kokos | dunkle Schokolade | Beeren 14

Dessertkomposition «Surprise» für 2 Personen 22

Kleine Versuchung

Ananas | Basilikum Sorbet | Pistazien 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 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 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

Mais Tostada ist eine knusprig gebackene Maistortilla.

Hummus ist eine orientalische Spezialität, die aus pürierten Kichererbsen, Tahin-Sesampaste, Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Gewürzen und Knoblauch hergestellt wird.

Iberico Schweine: Sind freilebende Schweine von den grossen Eichenhainen Spaniens. Man erkennt die halbwilden Schweine sofort an der typischen schwarzen Hautfarbe. Das Fleisch unterscheidet sich im Geschmack aber ganz klar vom klassischen Schweinefleisch. Die Gründe beim Geschmacksunterschied muss man auch nicht lange suchen. Das Iberico Schwein ernährt sich hauptsächlich mit Korkeicheln, die es in den grünen Wäldern Spaniens findet. Diese Ernährung kombiniert mit genügend Bewegung sind essenziell für die Fleischqualität des Ibericos. Das Fleisch hat eine einmalige Maserung, feinste Fettäderchen durchziehen das ganze Fleisch und geben dem Iberico seine unvergleichliche Zartheit, was man bei Schweinefleisch eigentlich nicht erwartet. Der Geschmack nach Nüssen und Butter, die Konsistenz, die fast wegschmilzt im Mund, machen das Iberico Schwein zu einer wahrhaftigen Delikatesse. Das **Pluma** ist ein flaches Rückenstück vom Iberico Schwein nach spanischem Zuschnitt.

Burrata ist eine traditionelle Frischkäsespezialität aus Apulien und wird aus Kuhmilch hergestellt. Der weisse, runde Käse sieht aus wie Mozzarella, verfügt jedoch über eine cremigere Konsistenz und hat ein leicht süssliches Aroma.

Pimientos de Padrón sind kleine geschmorte grüne Peperoni.

Panzanella ist ein Brotsalat aus der Toskana.

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.

Fleur de Sel de Guerande

Die bretonischen Salinen in Guerande sind immer noch eines der Zentren der europäischen Meersalzgewinnung. In den Salzgärten gewinnen Salzbauern seit Jahrhunderten das Salz. Die filigranen Salzkristalle werden behutsam von Hand geerntet. Sel de Guerande weist einen grauen Farbton auf, ist feuchter als Meersalz aus dem Süden und ist von ausgeprägtem Geschmack. Dies alles ist bedingt durch das raue Klima, die typische Algenflora und die Mineralstoffe.

Lieferanten

Gemüse Ryf Daniel & Renate | Attiswil und Siragusa Agrippino | Langendorf

Käse Rolf Beeler | Nesselbach 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

Hugo Dubno AG | Henschiken

Sprossen Andreas Lüthi | Luterbach

Herkunft

Poulet | Kalb | Chain Beef Steak | Lamm | Schweiz

Iberico Schwein | Spanien

Ente | Frankreich

Rindsfilet | Irland

Fleischwaren | Schweiz

Wolfsbarsch | Zucht Griechenland

Pulpo | Fao37 Mittelmeer

Lachs «Tatar» | Zucht Norwegen

Lachs «Swiss Alpine» | Zucht Schweiz