

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.

Alle Preise in CHF inkl. Mwst

Einstieg

Marktsalat | Nüsse | Kerne | Algen Popcorn 13

Schwarzwurzelsalat | Brunnenkresse | Granatapfel 15

Steinbutt Filet | Krevetten Kruste | Catalogna | Jasmin Tee 20

Kaninchen Rillettes | Foie Gras | Brotchip 22
Pflaumen-Mirin Dip

Suppen

Topinambur Cremesuppe 13
mit Rosinen-Speckchip 16

Thai Currysuppe 14
mit grillierter Krevette 17

Fleisch

Bio Lamm Gigot | Ziegenkäse Panisse | Flower Sprouts 39

Konfierte Kalbsbäckchen | Pastinakenpüree
gefüllte Zwiebel mit Blutwurst | Kräuteröl 46

Stockyard Entrecôte | getrüffeltes Kartoffelespuma | Wintergemüse 52

Salzhaus Spezialitäten

Poulet-Cordon Bleu | Schinken | La Bouse – Weisseschimmelkäse
«Blaue Schweden» Pommes Frites | Flower Sprouts 38

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

Grillspezialität vom Big Green Egg

Luma Beef Chain Steak | Catalogna-Mandelrisotto | Rande
Maldon Sea Salt 44

Golden Shrimps | Sushi-Reis | Pak Choi 46
Holunderbeeren Gel

Rindsfilet | «Dashi» Butter | getrüffeltes Kartoffelespuma 58
Wintergemüse

Fisch

Saiblingsfilet | Catalogna-Mandelrisotto | Rande 42

Winterkabeljau | Kakaobrot | Flower Sprouts | Brunnenkresse 44

Vegetarisch

Ziegenkäse Panisse | Holunderbeeren Gel | Flower Sprouts
Brunnenkresse 34

Ofensellerie | Marroni | Trüffelöl 35

Vegan

Süßkartoffel Tempura | Sushireis | Wakame | Viola Blumenkohl 35

Ausstieg Salzig

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

Ausstieg Süss

Schoggi Fondant | Thai Mango | Gewürz Espresso 14

Quarkmousse | Ananas | Madagaskar Vanille 14

Dessertkomposition «Surprise» für 2 Personen 22

Kleine Versuchung

Dulce de Leche | Apfel | Sesam 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 Josef 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 Josef 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

Die Catalogna auch Blattzichorie genannt ist wie Chicoree, Cicorino oder Endivien eine Zichorien Art. Mit ihren dunkelgrünen, bis zu 60 cm langen, gezackten, Blättern ähnelt sie einem grossen Löwenzahn und wird häufig mit diesem verwechselt. Catalogna kommt aus Italien. Dieses Gemüse hat einen hohen Gehalt an Bitterstoffen, die sich positiv auf die Verdauung auswirken.

Rillettes ist ein französischer Fleischaufstrich. Klassisch wird er aus Schwein, Gans oder Ente zubereitet. Auch Kaninchen ist beliebt.

Topinambur ist eine Pflanze und zählt botanisch zur Familie der Korbblütler und zur selben Gattung wie die Sonnenblume. Die essbare Sprossenknolle werden primär für die Ernährung genutzt.

Flower Sprouts auch Kalettes genannt, ist eine Kreuzung aus Federkohl und Rosenkohl.

Stockyard ist eine Rinderrasse die aus Australien kommt und nur mit Getreidefutter gefüttert wird.

Dashi ist ein japanischer Fischsud.

Panisse ist ähnlich wie eine Kartoffelkrokette die aber aus Kichererbsen gemacht wird und eine andere Form hat.

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, Siragusa Agrippino | Langendorf und Berger Früchte und Gemüse | Olten

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, Fideco Murten und Hugo Dubno AG | Hendschiken

Sprossen Andreas Lüthi | Luterbach

Herkunft

Kaninchen | Frankreich

Stockyard Entrecote | Australien

Lamm | Jura, Schweiz

Rindsfilet | Irland

Poulet | Luma Beef Chain Steak | Kalb | Speck | Fleischwaren | Schweiz

Steinbutt | Zucht Spanien

Saibling | Schweiz

Winterkabeljau | Fao18 | Arktischer Ozean

Krevette | Golden Shrimp | Vietnam