

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 –wird mündlich vorgestellt

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 Menubieten 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 | Nüsse | Kerne | Blätterteig Flûte 13

Rosenkohlsalat | Pumpernickel | Hüttenkäse 15

`Nduja | Salsiccia | Pickels | Oliven 19

Suppen

Thai Currysuppe 14
mit grillierter Krevette 17

Salzhaus Spezialitäten

Poulet-Cordon Bleu | Schinken | Trüffel Raclette Käse
Kartoffel-Tarte | Schwarzwurzel 38

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

Das Tatar können Sie auch als Vorspeise bestellen 20

Grillspezialität vom Big Green Egg

Rindsfilet | Limettenbutter | Marroni Gnocchi | Wintergemüse 58

Fisch

Dorschfilet | Miso | Fried Rice | Pak Choi 42

Vegetarisch

Kürbiscurry | Roti Paratha | Federkohl 34

Ausstieg Salzig

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

Ausstieg Süss

Bratapfel | Dulce de Leche | Sablé 14

Ananas Cheesecake | Vanille 14

Dessertkomposition «Surprise» für 2 Personen 22

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 stadtbekannte 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 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

`Nduja Salsiccia ist eine Streich Salami aus Süditalien die kräftig mit tiefroten Chili gewürzt ist. Diese `Nduja wurde von unserem Chefkoch, Christian Haertge und unserem Saucier, Otto Simon bei unserem Metzger, Karli Nicolas | Derendingen hergestellt.

Miso ist eine japanische Paste, die hauptsächlich aus Sojabohnen mit veränderlichen Anteilen von Reis, Gerste, oder anderem Getreide und Speisesalz besteht.

Roti Paratha ist ein grilliertes indisches Fladenbrot.

Dulce de Leche „Süsse Milch“ ist eine Crème aus Milch, Zucker und Vanille und ein in Lateinamerika verbreiteter Brotaufstrich.

Lieferanten

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

Früchte und Gemüse Berger | 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 | Henschiken

Sprossen Andreas Lüthi | Luterbach

Herkunft

Rindsfilet | Irland

Poulet | Schinken | Schweinefleisch | Fleischwaren | Schweiz

Dorschfilet | Fao27 | Nordostatlantik

Krevette | Vietnam

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.