

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 | Chioggia Rande 13

Mais Couscous | Eierschwämmli | Tomaten Espuma 15

Sashimi vom «Kingfish»-Gelbschwanzmakrele | Radiesli
Wasabi | Sojaemulsion 19

Oktopus-Blutwurst | Petersilienwurzel | Limette 21

Suppen

Kürbis-Zitronengras Suppe 13
mit Enten Praline 16

Thai Currysuppe 14
mit grillierter Krevette 17

Fleisch

Geschmorter Kaninchenschenkel | Mais Couscous
Petersilienwurzel 39

«Wagyu Burger» – à la Salzhaus | Roti Paratha | Trüffelmayonnaise 45

Hirschentrecôte | Wildpilze | Spinatspätzli | Kürbis 48

Salzhaus Spezialitäten

Poulet-Cordon Bleu | Schinken | «Bergfichte»-Rotschmierkäse
Spinatspätzli | Petersilienwurzel 38

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

Grillspezialität vom Big Green Egg

Luma Beef Chain Steak | Wildpilz Risotto | Kürbis 44
Maldon Sea Salt

Golden Shrimps | Sushi-Reis | Pak Choi 46
Kaffir-Limetten-Mango Dip

Rindsfilet | «Sieben Pfeffer» Butter | konfierte Kartoffeln 58
Spätsommergemüse

Fisch

Bio Lachsforellenfilet | Wildpilz Risotto | Kürbis
Brunnenkresse Öl 42

Poelierte «Balfegó»-Thunfischbacke | konfierte Kartoffeln
Petersilienwurzel 49

Vegetarisch

Wildpilz «Dim Sum» | Ingwer Kombucha | Edamame
«Reineclaude»-Pflaume 34

Mandel Pancake | Kürbis Caponata | griechischer Joghurt 35

Vegan

Weisses «Cannellini»-Bohnen-Safranpüree | Fenchel | Oliven 35

Ausstieg Salzig

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

Ausstieg Süss

Zwetschge | Mascarpone | Zimtblüte 14

Apfel Tarte Tatin | Caramel Glace | Aceto Balsamico «Di Bennardo» 14

Dessertkomposition «Surprise» für 2 Personen 22

Kleine Versuchung

Vermicelles à la Salzhaus 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

Sashimi: geschnittener roher Fisch oder Meeresfrüchte

Kingfish wird auch Gelbschwanzmakrele genannt. In Japan gilt der Kingfish schon lange als wahrer König seiner Art. Der Kingfish zählt zu den besten Sashimi-Fischen, da er einen frischen und leicht mineralischen Geschmack hat und weil das Fleisch kräftig und fest ist.

Dim Sum ist eine Spezialität der kantonesischen Küche und bedeutet wörtlich «kleine Herzwärmer». Bei den es sich um Teigtäschchen handelt, die mit den unterschiedlichsten Füllungen serviert werden. Dim Sum werden gedämpft.

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

Cannellini-Bohnen: Es gibt hunderte von Bohnensorten in unterschiedlichsten Farben und Grössen, die allesamt wertvolle Proteine, Mineralien und Vitamine liefern. Die Cannellini-Bohne ist eine von ihnen. Die fagiola cannellini oder einfach faziola gilt heute als italienische Spezialität, obwohl sie ursprünglich in Argentinien beheimatet war. Seit Mitte des 19. Jahrhunderts wird diese weisse Bohnensorte nahezu überall in Italien angebaut. Größere Anbaugelände gibt es im Piemont, in Umbrien und in der Toskana.

Roti Paratha ist ein grilliertes indisches Fladenbrot.

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

Blutwurst | Poulet | Chain Beef Steak | Lamm | Schweiz

Ente | Kaninchen | Frankreich

Wagyu Burger | USA

Hirsch | Deutschland

Rindsfilet | Irland

Fleischwaren | Schweiz

Oktopus | Fao37 Mittelmeer

Kingfish | Zucht Australien

Bio Lachsforelle | Zucht Schweiz

Balfagó Thunfisch | Spanien

Krevette | Golden Shrimp | Vietnam