

## WILLKOMMEN IM SALZHAUS

Geschätzter Gast,

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. **Salz** ist Symbol der Gastfreundschaft. Diese möchten wir Ihnen im **Salzhaus** Tag für Tag auf hohem Niveau 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 wohl-dosierten Bereicherung mit «weissem Gold»: Edle **Salze** - etwa das französische Fleur de Sel de Guerande oder das blaue Persische Salz - verleihen den **Salzhaus**gerichten ihr unvergleichliches Geschmacksbouquet.

Wir wünschen Ihnen verführerische und genussvolle Stunden im **Salzhaus**.

## MENU SALZHAUS

4-Gang Kulinarische Verführung in 4 Akten	72
3-Gang Die 3-Gang «Création Gourmet»	61

## Einstieg

Marktsalat | Sprossen | Kerne | Grillierter Feta 12

Shi Take Crème Brûlée | Belperknolle | Schnittlauchmousse 17

Jakobsmuschel | Karamelisierter Brüsseler  
Randenmacarons | Vanillesalz 19

## Suppen

Schwarzwurzelcrème | Geräucherter Bottarga 15  
Vegetarisch 13

Kaninchennage | Ravioli | Ingweröl 16

## Fleisch

Geschmortes Lammgigot | Rosmarinbramata  
Wurzelgemüse | Maldon Sea Salt 38

Perlhuhnschenkel | Crevette | Ofenkartoffeln  
Lauchgemüse | Tomatenöl 40

Kalbsinvoltini | Shi Take | Safranrisotto | Thai Brokkoli 44

## Fisch

Saibling | Senfgurken | Sesam Gemüseroulade | Murray River Salt 36

Dorade | Vitelotte Kartoffelstampf | Wurzelgemüse | Thai Basilikum 39

## Vegetarisch

Kartoffel Tarte Tatin | Lauch | Basilikumrahmsauce 32

Kräutercrêpes Lasagne | Stangensellerie  
Calvados Ricotta | Dörrtomatenpesto 34

## Salzhaus Spezialitäten vom Grill

Entrecôte | Rosmarinbramata | Lauchgemüse 46

Crevettenspiess | Reiszigarre | Pak Choi | Soja Dip 44

Pouletspiess | Sesam Gemüseroulade | Thai Brokkoli 34

### Ausstieg Salzig

Käseauswahl Fromager Beeler | Zwetschgen Ingwer Chutney 14 | 19

Dazu passt der Portwein von der Bodegas Niepoort  
Niepoort Selection Casa del Vino 8.5

### Ausstieg Süss mit etwas Passendem dazu...

Schoggi Blutorangen Mille Feuille | Tamarinde 14

Dazu passt die Chinesische Teezubereitung Gong Fu Cha  
Osmanthus Oolong Tee aus Taiwan | Gong Fu Cha Tee Zeremonie 8.5

Zitronen Crème Brûlée | Kaffirlimette | Thai Mango 14

Dazu passt unser Hausgrappa  
Salzhausgrappa Barbera | Kirschbaum Barrique 8.5

Dessertkomposition «Surprise» für 2 Personen 22

Dazu passt der Süsswein vom Weingut Schönberger, Neusiedlersee  
Welschriesling Beerenauslese 2006 | 2007 8.5

### Kleine Versuchung

Haselnuss Schoggi Knusperbonbon | Kalamansisorbet 9

Hausgemachte Glace oder Sorbet 5  
mit passendem Schnaps dazu 10

## 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 stadtbekannt Lederhändler Joseh Hänggi die Liegenschaft.

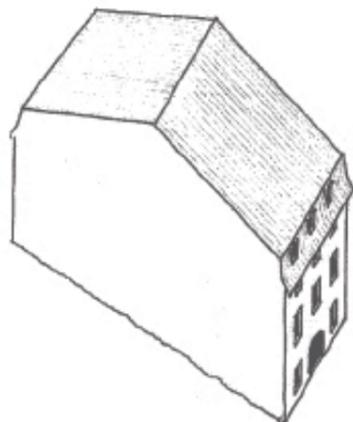
Die alte Scheune wurde zum Magazingebäude umgebaut.

**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 den Rentier 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 nützen. 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.



**Der legendäre «Leder-Hänggi» kaufte alle Bauten des Salzmagazins auf und nutzte sie fortan als Lagerhaus (1864). Eine Generation später (1896) kaufte Cornel Bregger das Magazin und liess es um ein Geschoss erhöhen und mit dem heutigen Dach mit Mansarden versehen.**

## INFORMATIONEN | SPEZIFIKATIONEN

### Küchenlatein

**Shi Take:** Ist ein Pilz mit einem hell bis dunkelbraunen Hut und wächst vorwiegend auf Laubbäumen.

**Belper Knolle:** Ist ein pasteurisierter Frischkäse aus Kuhmilch, der mit feinen Kräutern und Knoblauch mariniert wird.

**Nage:** Besteht aus einem klaren Fond, der mit Butter verfeinert wird.

**Bottarga:** Ist eine Kaviar Spezialität aus Italien.

**Calvados:** Ist ein bernsteinfarbener Branntwein aus der Normandie.

**Vitelotte Kartoffel:** Ist eine alte Kartoffelart, die aus einem violett blauen Mehlkörper besteht, der einen sehr intensiven Geschmack aufweist.

**Pak Choi:** Ist ein naher Verwandter des Chinakohls und wird auch Senfkohl genannt.

### 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.

### 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.

### Persisches Salz

Das blaue Persische Salz ist eine Besonderheit unter den Steinsalzen. Es wird in einer nördlichen Provinz des Irans, in Semnan, aus dem Berg gebrochen. Vor Jahrmlionen bildeten sich die Salzkristalle in den Lagunen der Urmeere und wurden später von Gesteinen und Gebirgen eingeschlossen. Dort liegen sie, von Umwelteinflüssen bewahrt, bis heute. Durch den extrem hohen Druck unter den Gesteinsmassen entstand eine besondere Anordnung der Kristallstruktur, die sie im Aussehen an einen Diamanten erinnern lässt. Seine besondere blaue Farbe verdankt das Salz einem Mineral Namens Sylvin. Das blaue Halitsalz galt in früheren Zeiten als besonderer Kraftstein. Es wurde damals «weisses Gold» genannt und im Verhältnis 1/1 mit Gold gehandelt. Im Gaumen erscheint das blaue Persische Salz im ersten Augenblick sehr intensiv, um im nächsten Moment eine angenehm würzige Note zu entfalten.

## Lieferanten

**Gemüse** Ryf Daniel + Renate | Attiswil | Siragusa Agrippino | Langendorf

**Käse** Rolf Beeler | Nesselbach

**Eier** Wyss Werner | Leuzigen

**Fleisch | Geflügel** Karli Franz | Derendingen

**Fisch** Bell Seafood (msc label) | Basel

## Herkunft

**Jacobsmuschel** USA

**Bottarga Kaviar** Italien

**Kaninchen** Frankreich

**Saibling** Island

**Dorade** Griechenland

**Lamm** Schweiz

**Perlhuhnschenkel** Frankreich

**Kalb** Jurasüdfuss

**Rind** Jurasüdfuss

**Crevette** Vietnam

**Poulet** Schweiz