

## Anlässe im Restaurant Salzhaus

Wir freuen uns, wenn Sie bei uns Ihr privates Fest, Ihr Firmenessen oder sonst einen gepflegten Anlass ab 12 Personen feiern möchten. Das SALZHAUS kann auch exklusiv gemietet werden. Gerne sind wir Ihnen mit einer persönlichen Beratung behilflich. Feste für Sie und Ihre Gäste sollen im SALZHAUS unvergesslich bleiben.

Im Gastraum können wir bis zu 75 Personen und in unserem schönen Gewölbekeller bis zu 30 Personen bewirten.

Benötigen Sie eine tolle Übernachtungsmöglichkeit, organisieren wir diese gerne für Sie in unseren Partnerbetrieben im Hotel Restaurant Baseltor oder im Hotel LA COURONNE.

## Unsere Gastronomische Credo

Wir wollen unsere Gäste glücklich machen mit Phantasie, Raffinesse – und mit grosser Liebe zum Detail. Das SALZHAUS steht für eine feine, exquisite Fusionsküche, welche herkömmliche Gerichte aus unseren Breitengraden mit Einfluss aus Asien und dem Thema Salz neu interpretiert. Die leichten Kreationen sollen Sie verführen, verwöhnen und geschmacklich immer wieder neu verblüffen.

Dabei setzen wir konsequent auf Saisonalität und marktfrische Produkte und wenn immer möglich auf regionale Produzenten.

## Salzhaus Menus im Januar | Februar 2024

### Menu I

Amuse Bouche

Lachsforellen Filet | Wakame | Kürbissalat

**Vegi:** Tofu | Wakame | Kürbissalat

Rindsschmorbraten | Kartoffelgratin | Wintergemüse

**Vegi:** Schwarzwurzel-Tandoori-Stick | Kartoffelgratin | Wintergemüse

Mango-Passionsfrucht Panna-Cotta | Kokossorbet

3 Gang Menu | CHF 68.00

### Menu II

Amuse Bouche

Zanderfilet | Rettich Süss-Sauer | Wasabi

**Vegi:** Gurken Involtini | Rettich Süss-Sauer | Wasabi

Schwarzwurzelcrèmesuppe | Bündner Rohschinken

**Vegi:** Schwarzwurzelcrèmesuppe | Pumpernickel Praline

Rindsentrecôte | Getrüffelte Bramata | Lauch

**VEGI:** Pochiertes Ei | Getrüffelte Bramata | Lauch

Schokoladenküchlein | Apfel | Vanilleglace

3 Gang Menu | CHF 73.00

4 Gang Menu | CHF 83.00

### Menu III

Amuse Bouche

Kingfish Sashimi | Soja Emulsion | Granny Smith

**Vegi:** Shiitake Tempura Soja Emulsion | Granny Smith

**Vegi:** Randenessenz | Ingwer-Gyoza | Sprossen

Swiss Black Angus Bavette | Kräuterkruste | Viola Kartoffeln | Kürbis

**Vegi:** Mandel Gremolata | Viola Kartoffeln | Spinat | Kürbis

Ananas Variation | Pinie | Orange

3 Gang Menu | CHF 77.00

4 Gang Menu | CHF 87.00

Der Hauptgang kann mit einem Kalbsnierstück oder einem Rindsfilet ersetzt werden. Die Beilagen sind dieselben, die Sie in den Menus finden können.

#### Preis Kalbsnierstück

3 Gang Menu | CHF 84.00

4 Gang Menu | CHF 94.00

#### Preis Rindsfilet

3 Gang Menu | CHF 88.00

4 Gang Menu | CHF 98.00

Wir bitten Sie ein einheitliches Menu auszusuchen, sprich ein Menu für die ganze Gruppe. Die Menus können Sie auch untereinander austauschen, zum Beispiel: Sie wählen die Vorspeise von Menu III, den Hauptgang von Menu II und das Dessert von Menu I. Die vegetarische Alternative steht jeweils unter jedem Gang und ist an Ihre Menuauswahl gekoppelt. Den Preis entnehmen Sie von dem von Ihnen gewählten Hauptgang und Anzahl Gänge. Gerne nehmen wir nach Ihrer Menubestellung Rücksicht auf Allergiker.