

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, so organisieren wir diese gerne für Sie in unseren Partnerbetrieben im Baseltor Restaurant Hotel oder im LA COURONNE Hotel Restaurant.

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 Mai | Juni 2025

Menu I

Amuse Bouche

Saiblingsfilet | Gurkensalat | Wasabi

Vegi: Geräucherter Tofu | Gurkensalat | Wasabi

Perlhuhn Supreme mit Kräuterfüllung | Kartoffel Mille Feuille | Spinat

Vegi: Zucchini Tempura | Kartoffel Mille Feuille | Spinat

Rhabarber | Quarkmousse | Himbeersorbet

3 Gang Menu | CHF 68.00

Menu II

Amuse Bouche

Swiss Alpine Lachsfilet | Cherrytomaten | Pesto

Vegi: Burratina | Cherrytomaten | Pesto

Thai Currysuppe | Swiss Shrimp

Vegi: Gazpacho | Falafel

Rindsentrecôte | Basilikumbutter | Mascarpone Risotto | Bohnengemüse

Vegi: Gemüse Mille Feuille | Mascarpone Risotto | Mizuna

Erdbeeren | Panna Cotta | Mandel

3 Gang Menu | CHF 73.00

4 Gang Menu | CHF 83.00

Menu III

Amuse Bouche

Felchen Tatar | grillierte Zucchini | Cherrytomaten

Vegi: Grillierte Zucchini | Cherrytomaten

Wachtel Ei | Spinat | Trüffel Emulsion

Swiss Black Angus Bavette | Mojo | Ofenkartoffeln | Sommergemüse

Vegi: Kartoffel Mille Feuille | Sommergemüse | Mojo

Schokoladen Tarte | Himbeeren | Kokossorbet

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.