

ANLÄSSE IM RESTAURANT SALZHAUS

Wir freuen uns wenn Sie bei uns Ihr privates Fest, Ihr Firmenessen oder sonst einen gepflegten Anlass ab 10 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.

UNSER GASTRONOMISCHES 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.

SALZHAUSMENUS IM MÄRZ | APRIL 2023

MENU I

AMUSE BOUCHE

LIEU NOIR FILET | APFEL-LAUCHSALAT | PONZU GEL

VEGI: FALAFEL | APFEL-LAUCHSALAT | PONZU GEL

BRASATO | GNOCCHI | FRÜHLINGSGEMÜSE

VEGI: GNOCCHI | ZUCCHETTI TEMPURA | KRÄUTEREMULSION

APFEL TARTE-TATIN | TONKABOHNEN GLACE

3 GÄNGE

67.00 CHF

MENU II

AMUSE BOUCHE

LACHSFILET | SARDISCHE TOMATEN | CIPOLOTTI VINAIGRETTE

VEGI: BURRATINA | SARDISCHE TOMATE | CIPOLOTTI VINAIGRETTE

BÄRLAUCHCRÈMESUPPE | JAMON IBERICO

VEGI: BÄRLAUCHCREMESUPPE | SÜSSKARTOFFEL PRALINE

KALBSNIERSTÜCK | MOJO | POMMES NOUVELLES | BUNDRÜEBLI

VEGI: PANISSE | MOJO | FRÜHLINGSGEMÜSE

CREME BRÛLEE | RHABARBER | VANILLEGLACE

3 GÄNGE

84.00 CHF

4 GÄNGE

96.00 CHF

MENU III

AMUSE BOUCHE

GEBEIZTER SAIBLING | YUZU | WAKAME

VEGI: SHII TAKE TEMPURA | YUZU | WAKAME

RÜEBLI-INGWER SUPPE | JAKOBSMUSCHEL

VEGI: RÜEBLI-INGWER SUPPE | FRISCHKÄSE CROSTINI

RINDSFILET | ROSMARIN BUTTER | TRÜFFEL BRAMATA | OFENGEMÜSE

VEGI: POCHIERTES EI | TRÜFFEL BRAMATA | OFENGEMÜSE

SCHOGGIMOUSSE | MANGO | ANANAS

3 GÄNGE

87.00 CHF

4 GÄNGE

99.00 CHF

SALZHAUS.....MAN SIEHT SICH