

men, Texturen und Temperaturen: bei den Jakobsmuscheln mit Karottencreme und Zitrusfrüchtecoulis genauso wie bei der Spargelsuppe mit den köstlichen Milken. Gut gefiel auch die Cassolette vom sautierten Scampo auf Miesmuscheln mit Safran und Artischocken, obwohl das kräftige Aroma der Moules das Krustentier gar wenig zur Geltung kommen liess. Exzellent dann die gebackenen Froschschenkel vom Lac de Joux auf Petersiliensauce und Knoblauchmousseline. Und eine abgerundete Kombination das grillierte Steak vom schottischen Steinbutt mit Mönchsbart, Sauce Nantaise und Flusskrebsen. Zeitlos war der untadelige Hauptgang, ein gebratenes US-Ribeye an Périgord-Trüffeljus mit Kartoffelstock und Spargeln.

Auch die Desserts hielten mit: Eine Schokoladengalette mit Tonkabohnenglace und Orangen nach orientalischer Art überzeugte besonders. Und wie immer gab's reichhaltige Friandises, die nach dem Lehrbüchlein der hohen Schule in Pâtisserie und Chocolaterie getrennt aufgetragen werden.



BASELTOR

Hauptgasse 79

☎ 032 622 34 22, Fax 032 622 18 79
www.baseltor.ch, post@baseltor.ch
Pia Camponovo,
Genossenschaftsbetrieb

Geschlossen: Sonntagmittag, katholische Feiertage unter der Woche

M 20.–/34.– / à la carte 28.–/62.–

AE ☉ VISA ☎ POSTCARD

H 9 Zimmer, EZ ab 110.–, DZ ab 175.–

Das «Baseltor» hat zwar «nur» 13 Punkte. Gäbe es das Szenenlokal neben der St.-Ursen-Kathedrale aber nicht, würde der Solothurner Restaurantlandschaft etwas fehlen. Nach wie vor spürt man einen Hauch von Alternativkultur und Nonkonformismus, erlebt in Küche und Service aber Disziplin und Präzision. Immer wieder heckt man hier neue Gerichte aus, und dennoch ist der «Baseltor»-Stil immer unverkennbar, der sich vor allem durch Authentizität und saisonale Produkte auszeichnet.

Gehaltvoll sind die Salate, die bald mit Toggenburger Blauschimmelkäse, bald mit

Linsen und Topinambur-Chips angereichert werden. Die Cannelloni al pesto rosso werden nicht gratiniert, sondern wie Crespelle gerollt und mit einer raffinierten Farce gefüllt. Von allerbesten Grossmutter-Sonntagsküche zeugt der Lammbraten an Honig-Portweinsauce; der Spinat ist so frisch wie nur möglich. Lecker sind auch immer die mediterran inspirierten Desserts – zum Beispiel Mandelköpfler und Orangen-Tiramisù.

Die Weinkarte verzichtet weitgehend auf grosse Namen und setzt auf moderate Preise, wird aber offensichtlich von Kennern zusammengestellt.



DIE KRONE

Ambassadorsstube

☎ ☎ Hauptgasse 64

☎ ☎ 032 626 44 44

Fax 032 626 44 45

www.diekrone.ch

info@diekrone.ch

Gregory Dörfler, Christian Iseli

M 25.–/60.– / L 18.–/39.– / D 50.–/100.– / à la carte 35.–/76.–

AE ☉ VISA ☎ POSTCARD

H**** 42 Zimmer und Juniorsuiten, EZ ab 170.–, DZ ab 220.–, JS ab 300.–

Nicht viele Schweizer Gasthäuser haben das historische Flair der Solothurner «Krone». In der authentischen «Ambassadorsstube» des geschichtsträchtigen Hauses und beim Blick auf die Fassade der St.-Ursen-Kathedrale zu tafeln ist allein schon fast Erlebnisgastronomie.

Poetisch wird auf der Speisekarte der Wolfsbarsch vom Champagnerschäum «verwöhnt», das Hummertatar von Hawaii-Meersalz «umgarnt» und das Millefeuille aus Gänseleber und Entenbrust mit Hibiskusblüten «geadelt».

Die Küchenbrigade verleiht den blumigen Beschreibungen dreidimensionale Form, und sie tut es mit Ehrgeiz und Präzision. Man kann hier Klassiker geniessen, etwa ein wunschgemäßes gegartes und keineswegs knausrig portioniertes Rindsfilet in Trüffeljus mit Kartoffelgratin und Winterblattspinat. Die lokale Tradition pflegt man mit einem original Solothurner Wysüpli (parfümiert mit Chardonnay aus

dem Rebgut der städtischen Bürgergemeinde) mit schwarzer Nocino-Walnuss, Bündnerfleisch-Carpaccio und hausgebackenem Lauchküchlein. Exotisch angehaucht ist die Rahmsuppe mit gerösteten Muskat-Kürbiskernen, südafrikanischem Scampo und Eis mit sieben thailändischen Gewürzen.

Die schlechte Nachricht zum Schluss: Küchenchef Fabio Dux zieht weiter. Christian Iseli hat seinen Job übernommen.



ROTER TURM

Dachrestaurant La Tourelle

☎ ☎ Hauptgasse 42

☎ ☎ 032 622 96 21, Fax 032 622 98 65

www.rotorturm.ch

info@rotorturm.ch

Peter und Anita Basler,

Beat Flückiger

Geschlossen: 24. bis 26. Dezember

M 47.– / L 37.– / D 63.50/89.50 / à la carte 47.–/68.50

AE ☉ VISA ☎ POSTCARD

H**** 36 Zimmer, EZ ab 130.–, DZ ab 200.–

Wachtablösung in der Küche des «La Tourelle»: Als Nachfolger von Rolf Danz hat nun sein langjähriger Souschef Beat Flückiger das Sagen. Auf den Tellern merkt man davon wenig bis nichts, und es bleibt deshalb bei 15 Punkten.

Immer noch ist das Einwickeln, Rollen und Wrappen der Gerichte das Markenzeichen. Etwa die in ein Wirsingblatt verpackte Waldpilzeinlage in der Schwarzwurzel-Cremesuppe oder die im Netz gebratenen Medaillons vom Kalbsrücken sowie das Mosaik von der Entenbrust im Rotkraut mit einer originellen Vanille-Karotten-Komposition.

Ruppig, aber nicht ohne rustikalen Charme war die Randensuppe mit gebackener Jakobsmuschel im Brikteig. Die mediterrane Gemüseterrine als Amuse-bouche war unterkühlt, besser stimmte die Temperatur bei der Timbale von Zander mit Safran und Tomaten samt lauwarmem Crevettensalat. Die grillierten Wolfsbarschfilets und Flusskrebse auf Safranrisotto mit Romanesco und Petersiliensauce überzeugten nicht nur kulinarisch, sondern mit den schön inszenierten Grüntönen auch farblich.

Bei den Desserts war das Kokos-Baum-nuss-Millefeuille mit Granatapfelkompott und Mangomousse unser Favorit. Nach wie vor ausbaufähig ist die Weinkarte, besonders im mittleren Segment. Dafür lässt der Service keine Wünsche offen.

12/20 SALZHAUS

neu Landhausquai 15a

☎ ☎ 032 622 01 01

☎ ☎ Fax 032 622 01 05

www.restaurant-salzhaus.ch

info@restaurant-salzhaus.ch

Sabrina Knittel, Roman Oschwald,

Christian Haertge

M 24.50/38.– / D 59.–/68.– / à la carte 44.–/63.–

AE VISA ☎ POSTCARD

Solothurn hat eine architektonisch interessante und kulinarisch beachtenswerte neue Gourmetadresse: Das «Salzhaus» – ehemals ein staatliches Salzlager – schliesst die letzte Lücke in der Beizenmeile der sogenannten Riviera an der Aare. Vom Vorplatz aus, auf dem man im Sommer angenehm sitzt, ist durch die Fensterfront nur die freistehende, fast raumbreite Bar zu sehen. Dahinter liegt der hohe, stilsicher eingerichtete Gastraum, beleuchtet von unzähligen Glühbirnen. Hier setzt Küchenchef Christian Haertge auf eine Fusionsküche: Seine Kreationen verbinden hochwertige einheimische Produkte mit orientalischen und nordafrikanischen Aromen.

Zur Vorspeise gab's einen Bärenkrebschwanz auf geröstetem Erdnuss-Sandwich. Die Frühlingszwiebelsuppe zeugte von sorgfältiger Zubereitung, origineller war der Süssholzspan mit einem Jakobsmuschelmuskel auf der kleinen Soupière. Sehr schmackhaft kombinierte der Chef im Hauptgang Rhabarberreis zur Entenbrust-tranche.

Den stimmigen Schluss des Essens machte eine kleine Apfelsuppe mit Quitten und einem karamellisierten Zuckerkörnchen mit Prosecco. Schwerpunkte auf der überdurchschnittlichen Weinkarte sind die Schweiz, Italien und Spanien. Das junge Serviceteam arbeitet überaus engagiert. Alles zusammengenommen hatte der jüngste Spross der Solothurner Genossenschaftsgastronomie einen guten Start und verdient die Aufnahme in den GaultMillau.