

VILLA WINZERPARK

Liebe Gäste, liebe Freunde,
herzlich willkommen in der Villa Winzerpark,
schön sind Sie hier.

Mein Team und ich sind stolz darauf, ein weiteres Kapitel
in der Geschichte der Thomi Hopf Stiftung zu schreiben.

Gerne bringe ich Ihnen meine Philosophie etwas näher.
In erster Linie will ich bei Ihnen Emotionen wecken. Mein Essen muss Spass machen.
Dadurch ist unsere Küche ehrlich und respektvoll gegenüber den Lebensmitteln.
Dasselbe gilt für unsere regionalen Produzenten bei denen ich, wenn möglich, direkt einkaufe.

Das ist der Weg, den ich mittlerweile dreissig Jahre gehe.

Dies alles kann ich nur verwirklichen dank dem tollen Team, welches mir zur Seite steht, merci an alle.

Ihr Gastgeber
Martial Kastner und das Winzerpark Team

Klassisch oder modern, es gibt nur eine Küche...die Gute!

Paul Bocuse (1926-2018)

Speisekarte

Vorspeisen

Forelle Geräuchert Mariniert Meerrettich Karotten-Ingwer Eisenkraut-Zitrone	27
Entenleber Terrine «Périgord» Lebkuchen Birnen-Kardamon Banyuls Rosinen	29
Rindstatar Cognac getoastetes Brot	29/49
Perfektes Allschwiler Bio Freiland Ei 64° Pilz Sabayon Austernpilze Topinambur	28
Gebratene Entenleber Pilz Royale Persillade Topinambur Herbstgewürze-Karamel	29

Vegetarische Vorspeisen

Marronikürbis Kakao-Schaum Späne Kastanien Schoggi-Totentrompetten Trüffel	26
Steinpilze Pilz Royale Persillade Topinambur Herbstgewürze-Karamel	28

Hauptgerichte

Seeteufel Bouchot Muscheln Karotten Bellota Chorizo Oberwiler Safran	58
St. Jakobsmuscheln Saint-Brieuc Steinpilze Sellerie Mousseline Risotto Chips	59
Kalbsmilken Schwarzwurzeln Pastinaken Pilze Kartoffelgalette	57
Rehrücken Medaillons Spätzli Kandiertes Rotkraut Schalotten-Portwein Konfit Preiselbeeren	59
Rindsentrecôte « Angus » Ireland Café de Paris Pommes Allumettes Herbstgemüse	59

Vegetarische Hauptgerichte

Offene Ravioli Waldpilzfrikassee Wurzelgemüse Trüffelschaum	28/47
Kürbis-Gnocchi Steinpilze Kürbiskernöl Müesli-Pilz Schaum	46

Desserts

Crème Brulée Vanille Orange-Prosecco Sorbet	19
Schokolade Sabayon Orangen-Kardamom Marmelade Madeleine Biskuit Kandierte Zeste	19
Birnen-Vanille Mille Feuille Tonka Bohnen Melisse Karamel-Beurre salé	19
Pralin Pilz Pistazien-Cake Pickels	19
Lebkuchen Marronicrème Marronikürbis Passionsfrucht Gel Grand-Marnier Espuma	19

Käse

Käseauswahl Schweiz Frankreich	23
------------------------------------	----

VILLA WINZERPARK

Villa's Menü

Amuse-Bouche

Forelle | Geräuchert | Mariniert | Meerrettich | Karotten-Ingwer | Eisenkraut-Zitrone

Gebratene Entenleber | Pilz Royale | Persillade | Topinambur | Herbstgewürze-Karamel

Seeteufel | Bouchot Muscheln | Karotten | Chorizo | Bottminger Safran

Rehrücken Medaillons | Spätzli | Kandiertes Rotkraut | Schalotten-Portwein Konfit | Preiselbeeren

Schokolade Sabayon | Orangen-Kardamom Marmelade | Madeleine Biskuit | Kandierte Zeste

Friandises

4 Gang | 120 (ohne Fisch) | Weinbegleitung | 55

Für Menü Änderungen wird ein Zuschlag verrechnet

5 Gang | 135 | Weinbegleitung | 65 (Dieses Menü kann bis 13.00 Uhr bzw. 20.15 Uhr bestellt werden).

Villa's Vegetarisches Menü

Amuse-Bouche

Marronikürbis | Kakao-Schaum | Späne | Kastanien | Schoggi-Totentrompetten Trüffel

Steinpilze | Pilz Royale | Persillade | Topinambur | Herbstgewürze-Karamel

Perfektes Allschwiler Bio Freiland Ei 64° | Pilz Sabayon | Austernpilze | Topinambur

Kürbis-Gnocchi | Steinpilze | Kürbiskernöl | Müesli-Pilz Schaum

Schokolade Sabayon | Orangen-Kardamom Marmelade | Madeleine Biskuit | Kandierte Zeste1

Friandises

4 Gang | 105 | Weinbegleitung | 55

Für Menü Änderungen wird ein Zuschlag verrechnet

5 Gang | 120 | Weinbegleitung | 65 (Dieses Menü kann bis 13.00 Uhr bzw. 20.15 Uhr bestellt werden).

Unsere Wein-Empfehlungen | Flaschenqualität im Offenausschank

Weisswein

Hacienda de Arinzano Bianco | Chardonnay | Pago di Arinzano, Navarra | Spanien | 2021

13

Rotwein

Hacienda de Arinzano Tinto | Tempranillo | Pago di Arinzano, Navarra | Spanien | 2019

14

Unsere Mitarbeiter empfehlen Ihnen gerne unser weiteres, aktuelles Weinangebot.

VILLA WINZERPARK

Unsere Regionalen & Nationalen Partner

Wir verwenden ausschliesslich frische Produkte,
wenn möglich vom Bauernhof und kleinen Produzenten.
Mit Stolz stelle ich Ihnen unsere Partner vor und will diese damit auch ein wenig bekannter machen.

Allschwil und Umgebung

Bauernbrot, Bio Eier & Kartoffeln | Bioparadies Allschwil
Bauernbrot & Gemüse | Wydehof | Allschwil
Schweizer Freilandeier | Stefan Marti | Allschwil
Kürbisland | Familie Vogt | Allschwil
Jos. Pfaff AG | Allschwil
Dream of Ice | Allschwil
Gemüse & Früchte | Buechhof | Oberwil
Grauwiler Fleisch | Basel
Pilzhüsli | Nunningen
Miba Milchprodukte | Aesch

Schweiz

Bierschwein | Wandelerhof | Gunzwil LU
Oona Caviar | Frutigen BE
Frischlachs Swiss Alpine Lachs | Lostallo GR
Comestibles Bianchi | Zufikon AG
Fideco | Murten FR
Läderach Chocolatier Suisse | Ennenda GL

Getränke

Kitchen Brew | Allschwil
Kaufmann Wine & Drinks | Bättwil
Weinparadies | Reinach
Buess Weinkellerei | Sissach
Eptinger Mineralquelle | Eptingen
Swiss Mountain Spring | Allschwil
Kaffee Casablanca | Allschwil
LängGass Tee | Bern

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über Herkunft der Produkte
oder Allergene in den einzelnen Gerichten.