

# 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.