

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

Nüsslisalat Brotcroûtons Wachteleier Speck	24
Swiss Alpin Lachs Gravedlax Dill Pickles Tartare Sauce Blinis	28
Entenleber Terrine «Périgord» Briochette Birnen-Kardamon Banyuls Rosinen	29
Rindstatar Cognac getoastetes Brot	29/49

Vegetarische Vorspeisen

Kartoffel-Lauch Parmentier Espuma Lauchöl Périgord Trüffel	26
Pochiertes Allschwiler Bio Freiland Ei Shitake Ramen Soba Miso Nori Algen	27

Hauptgerichte

Skrei Kabeljau Kartoffelmousseline Zitrone Fenchel Salicorne Anisschaum	55
St. Jakobsmuscheln Saint-Brieuc Suzette Clémentine Schwarzer Reis Karottenjus Limone	59
Geschmorte Lammkeule Knoblauch Gratin Dauphinois Thymianjus	57
Bierschwein Kotelett «Sau Guet» Bratkartoffeln Zwiebelkonfit Wurzelgemüse	55
Rindsentrecôte « Angus » Ireland Café de Paris Pommes Allumettes Herbstgemüse	59

Vegetarische Hauptgerichte

Pilz Ravioli Porto Schaum Champignon Carpaccio Périgord Trüffel Parmesan	28/47
Pastinaken Gratin Püree Knusprig Haselnuss Espuma	46

Desserts

Crème Brulée Vanille Orange-Prosecco Sorbet	19
Belle Hélène Birne Mandeln Schokoladensauce Vanille Glace	19
Ananas Carpaccio Karamelerdnüsse Dulce Ganache Karamel Glace	18
Soufflé Guanaja Schokolade Glace-Joghurt (bei Bestellaufnahme melden)	22

Käse

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

VILLA WINZERPARK

Villa's Menü

Amuse-Bouche

Swiss Alpin Lachs Gravedlax | Dill | Pickles | Tartare Sauce | Blinis

Pochiertes Allschwiler Bio Freiland Ei | Shitake | Ramen | Soba | Miso | Nori Algen

Skrei Kabeljau | Kartoffelmousseline | Zitrone | Fenchel | Salicorne | Anisschaum

Geschmorte Lammkeule | Knoblauch | Gratin Dauphinois | Thymianjus

Ananas | Carpaccio | Karamel Erdnüssen | Dulce Ganache | Karamel Glace

Friandises

4 Gang Menü | CHF 120.-- (ohne Fisch) | dazu Weinbegleitung | CHF 55.--

5 Gang Menü | CHF 135.-- | dazu Weinbegleitung | CHF 65.--

(Dieses Menü kann bis 13.00 Uhr bzw. 20.15 Uhr bestellt werden).

Für Menü Änderungen wird ein Zuschlag verrechnet

Villa's Vegetarisches Menü

Amuse-Bouche

Kartoffel-Lauch | Parmentier | Espuma | Lauchöl | Périgord Trüffel

Pochiertes Allschwiler Bio Freiland Ei | Shitake | Ramen | Soba | Miso | Nori Algen

Pilz Ravioli | Porto Schaum | Champignon Carpaccio | Périgord Trüffel | Parmesan

Pastinaken | Gratin | Püree | Knusprig | Haselnuss Espuma

Ananas | Carpaccio | Karamel Erdnüssen | Dulce Ganache | Karamel Glace

Friandises

4 Gang Menü | CHF 105.-- | dazu Weinbegleitung | CHF 55.--

5 Gang Menü | CHF 120.-- | dazu Weinbegleitung | CHF 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.

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.