

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
Entenleber Terrine «Périgord» Panettone Zitrusfruchtkompott	29
Rindstatar Cognac Getoastetes Brot	29/49
Ravioli «Black Tiger» Hummerbouillon Tomatenpurée Kresseöl	29
Fleischnacke Hummer & Geschmorte Entenkeule Entenbouillon Koriander Entenbrust	28

Vegetarische Vorspeisen

Weisse Soisson Bohnen Crèmesuppe Espuma Zwiebelringe Lauchöl Frittierte Zwiebeln	25
Pochiertes Allschwiler Bio Freiland Ei Toastbrot Espuma Grüne Spargeln Zwiebelkonfit	27

Hauptgerichte

Swiss Alpin Lachs aus Lostalio Artischocken mariniert & Purée Kandierte Randen Zatar	57
Steinbutt Mühlerinart Meerbohnen Grüne Spargeln Pilavreis	59
Geschmorte Bierschweinskopfbäggli Stampfkartoffeln Burgunder Garnitur Karotten	49
Rindsfilet «Swiss» Dauphinekartoffeln Frischer Spinat Blumenkohlpurée & Spitze	65
Rindsentrecôte « Angus » Ireland Café de Paris Pommes Allumettes Herbstgemüse	59

Vegetarische Hauptgerichte

Grüne Spargeln Rahmiger Risotto Artischocken mariniert Meerbohnen Zatar	28/47
Blumenkohl gratiniert Morcheln Frischer Spinat Mornaysauce Späne Crumble	45

Desserts

Ananas Carpaccio Karamelerdnüsse Dulce Ganache Karamel Glace	19
Crème Brulée Vanille Orange-Prosecco Sorbet	19
Saint-Honoré Karamel Windbeutel Grand Marnier Blätterteig Diplomate Vanille	19
Macaron Capuccino Mocca Schokolade Baileys Stracciatella	19

Käse

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

VILLA WINZERPARK

Villa's Menü

Amuse-Bouche

Entenleber Terrine «Périgord» | Panettone | Zitrusfruchtkompott

Pochiertes Allschwiler Bio Freiland Ei | Toastbrot Espuma | Grüne Spargeln | Zwiebelkonfit

Steinbutt | Mühlerinart | Meerbohnen | Grüne Spargeln | Pilavreis

Rindsfilet «Swiss» | Dauphinekartoffeln | Frischer Spinat | Blumenkohl|purée & Spitze

Macaron | Capuccino | Mocca | Schokolade | Baileys | Stracciatella

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

Weisse Soisson Bohnen Crèmesuppe | Espuma | Zwiebelringe | Lauchöl | Frittierte Zwiebeln

Pochiertes Allschwiler Bio Freiland Ei | Toastbrot Espuma | Grüne Spargeln | Zwiebelkonfit

Blumenkohl gratiniert | Morcheln | Frischer Spinat | Mornaysauce | Späne | Crumble

Grüne Spargeln | Rahmiger Risotto | Artischocken mariniert | Meerbohnen | Zatar

Macaron | Capuccino | Mocca | Schokolade | Baileys | Stracciatella

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

Rotwein

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

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.