

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 Wachtelei Croûtons Speck	24
Sankt-Jakobsmuscheln Carpaccio Sellerie Granny Smith Ponzu Marinade	28
Wildterrinen Brüsseler Nüsse Cumberlandsauce	26
Entenleber Terrine «Périgord» trockene Früchte Chutney Brioche Feigen	29
Rindstatar Klassisch Cognac Pickles Getoastetes Brot	29/49

Vegetarische Vorspeisen

Bottminger Kürbis Crème Espuma Kokos Kürbiskernöl Kürbiskernstange	25
Perfektes Allschwiler Bio Freiland Ei Steinpilze Artischocken Espuma Parmesan Pinienkerne	29

Hauptgerichte

Seeteufel im Speckmantel Speckschaum Meerbohnen Mangold Patisson	57
Hummer Schwarzwurzeln Birnen Zitronenschaum rahmiger Risotto	55/77
Perlhuhnbrust Entenlebersauce Steinpilzen Rösti Stange Pak Choi	55
Rehrücken Medaillons Spätzli Kandiertes Rotkraut Schalotten-Portwein Konfit Preiselbeeren	59
Rindsentrecôte « Angus » Irland Café de Paris Pommes Allumettes Saisongemüse	59
Châteaubriand «Winzerpark» ab 2 Pers.	69/Pers
Der Klassiker, der in Frankreich seit über 200 Jahren serviert wird. Tranchiert an Ihrem Tisch und serviert mit seiner traditionellen Béarnaise-Sauce Pommes Alumettes & Saison Gemüse in 2 Gängen.	

Vegetarische Hauptgerichte

Pilzravioli Champignonsschaum Marsala Herbsttrüffel	29/48
Spätzlisotto Wurzelgemüse Kräutern Belper Knolle	46

Desserts

Crème Brulée Vanille Orange-Prosecco Sorbet	19
Nougat Glacé kandierte Früchte Coulis Clementine	19
Profiteroles Haselnüsse Schokolade Haselnuss Glace	19
Crêpe Suzette Grand Marnier Orangen Vanilleglace am Tisch flambiert (bei Bestellaufnahme melden)	23

Käse

Käseauswahl Schweiz Frankreich Früchte Nüsse	23
--	----

VILLA WINZERPARK

Villa's Menü

Amuse-Bouche

Sankt-Jakobsmuscheln | Carpaccio | Sellerie | Granny Smith | Ponzu Marinade

Perfektes Allschwiler Bio Freiland Ei | Steinpilze | Artischocken Espuma | Parmesan | Pinienkerne

Seeteufel | im Speckmantel | Speckschaum | Meerbohnen | Mangold | Patisson

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

Crêpe Suzette | Grand Marnier | Orangen | Vanilleglace | flambiert

Friandises

4 Gang Menü | CHF 120.-- (ohne Fisch) | dazu Weinbegleitung | CHF 59.--

5 Gang Menü | CHF 135.-- | dazu Weinbegleitung | CHF 69.--

(Die beide Menüs kann bis 13.00 Uhr bzw. 20.15 Uhr bestellt werden).

Für Menü Änderungen wird ein Zuschlag verrechnet

Villa's Vegetarisches Menü

Amuse-Bouche

Nüsslisalat | Wachtelei | Croûtons

Bottminger Kürbis Crème | Espuma Kokos | Kürbiskernöl | Kürbiskernstange

Perfektes Allschwiler Bio Freiland Ei | Steinpilze | Artischocken Espuma | Parmesan | Pinienkerne

Spätzlisotto | Wurzelgemüse | Kräutern | Belper Knolle

Crêpe Suzette | Grand Marnier | Orangen | Vanilleglace | flambiert

Friandises

4 Gang Menü | CHF 105.-- (ohne Suppe) dazu Weinbegleitung | CHF 59.--

5 Gang Menü | CHF 120.-- | dazu Weinbegleitung | CHF 69.--

Unsere Wein-Empfehlungen | Flaschenqualität im Offenausschank

Weisswein

Hacienda de Arinzano Bianco | Chardonnay | Pago di Arínzano | Navarra | Spanien

13

Rotwein

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

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
Kürbisland | Kürbis Paradies | Bottmingen
Jos. Pfaff AG | Allschwil
Dream of Ice | Allschwil
Gemüse & Früchte | Buechhof | Oberwil
Bernet Fleisch | Obermumpf
Pilzhüsli | Nunningen
Wirth's Huus Käse | Basel

Schweiz

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

Getränke

Kitchen Brew | Allschwil
Kaufmann Wine & Drinks | Bättwil
Weinparadies | Reinach
Buess Weinkellerei | Sissach
Das Weinparadies | Reinach
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.