

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

Winterlicher Salat Nüsslisalat Brüsseler Bündnerfleisch Walnüssen Apfel	25
Swiss Alpin Lachs aus Lostallo Marmoriert Fenchelbavarois Quark mit Kräuter	27
Goldbrasse Ceviche Ingwer Mango Granatapfel	29
Entenleber Terrine «Périgord» Litschi Grapefrucht Bergführerbrot	29
Rindstatar Klassisch Cognac Pickles Getoastetes Brot	29/49

Vegetarische Vorspeisen

Kressecrèmesuppe Ricotta-Ravioli Kartoffelschaum Pinienkernen	26
Perfektes Allschwiler Bio Freiland Ei Artischocken-Espuma Piemont Haselnüsse Trüffel	29

Hauptgerichte

Meerbarbe Filet Safranrisotto Schaum Muschelvariation	57
Zanderfilet Oona Swiss Alpin Caviar Champagnerschaum Vonassiennekartoffeln	59
Lammkeule «Souris d'agneau» Zitrusfruchtsauce Wurzelgemüse Bramata-Polenta	55
Maispouardenbrust Entenleberfüllung Blumenkohlvariation Kartoffelröstistange	57
Rindsentrecôte «Angus» Ireland 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 Périgord Trüffelstreifen	29/48
Sellerizotto Röstigoldstange Sellerie im Ofen Blumenkohlvariation	45

Desserts

Crème Brulée Vanille Orange-Prosecco Sorbet	19
Ananas Entremet Kokosnuss Limone Sorbet	19
Tarte Tatin Karamellisiert Chantilly Vanille Glace	19
Schokoladen Soufflé Birnen Sorbet (bei Bestellaufnahme melden 20 Min.)	22

Käse

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

VILLA WINZERPARK

Villa's Menü

Amuse-Bouche

Swiss Alpin Lachs aus Lostallo | Marmoriert | Fenchelbavarois | Quark mit Kräutern

Perfektes Allschwiler Bio Freiland Ei | Artischocken-Espuma | Piemont Haselnüsse | Trüffel

Meerbarbefilet | Safranrisotto | Schaum | Muschelnvariation

Rindsfilet | Béarnaise Sauce | Kartoffelröstistange | Winter Gemüse

Ananas Entremet | Kokosnuss | Limone | Sorbet

Friandises

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

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

(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

Kressecrèmesuppe | Ricotta-Ravioli | Kartoffelschaum | Pinienkernen

Perfektes Allschwiler Bio Freiland Ei | Artischocken-Espuma | Piemont Haselnüsse | Trüffel

Pilzravioli | Champignonsschaum | Marsala | Périgord Trüffelstreifen

Sellerizotto | Röstigoldstange | Sellerie im Ofen | Blumenkohlvariation

Ananas Entremet | Kokosnuss | Limone | Sorbet

Friandises

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

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

(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

13

Rotwein

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

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.

Deklaration | unser Fleisch stammt aus folgende Herkunftsländer: Kalb und Schwein aus der Schweiz und EU, Geflügel aus der Schweiz & Frankreich, Lamm aus Neuseeland, Rind aus der Schweiz & EU, Wild aus Schweiz & EU, Brot aus der Schweiz, Lachs aus der Schweiz & EU, Hummer aus Frankreich oder Canada, Fisch aus EU,

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

Swiss Alpine Lachs Frischlachs | 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.