



## VILLA WINZERPARK

Schön haben Sie für Ihren Anlass an uns gedacht.

Mit Freude präsentiere ich Ihnen unsere «Menü-Ideen».

Nehmen Sie sich Zeit uns lassen sich von meinen Gerichten inspirieren.

Die vorgeschlagenen Menüs eignen sich ab 20 Gäste.

Bei unseren Menü-Vorschlägen dürfen Sie gerne innerhalb der Saison die einzelnen Gerichte austauschen. Zusätzlich haben wir noch unsere saisonale Speisekarte, welche in die Menüplanung miteinbezogen werden kann.

Bitte teilen Sie mir Ihre Wünsche bei einem persönlichen Gespräch mit.

Ich bin mir sicher, wir werden DAS Menü für Ihren Anlass kreieren.

Bis bald bei uns in der Villa Winzerpark  
Martial Kastner, Pächter und Gastgeber  
und das Winzerpark Team

# VILLA WINZERPARK

## LES MENUS D'HIVER – WINTERLICHE MENUS

### Menu à CHF 75

#### Amuse- Bouche

\* \* \*

**Terrine de foie gras et son chutney ananas-gingembre au piment d'espelette, berewaecke**  
Entenleberterrinen mit Ananas-Ingwer-Chutney und Birnenbrot

\* \* \*

**Magret de canard aux agrumes, risotto crémeux et légumes du marché**  
Gebratene Entenbrust mit Zitrusfrüchten, cremigem Risotto und Marktgemüse

\* \* \*

**Crème brûlée à la vanille et son sorbet orange**  
Gebrannte Crème mit Vanille und Orangensorbet

\* \* \*

#### Friandises

### Menu à CHF 90

#### Amuse- Bouche

\* \* \*

**Tourteau façon bloody mary, douceur avocat-wasabi**  
Krebs-Tomaten Tatar mit Wodka und Avocado-Wasabi-Schaum

\* \* \*

**Escalope de foie de canard poêlée aux pommes caramélisées**  
Gebratene Entenlebertranche auf karamellisierten Äpfeln

\* \* \*

**Carré de porcelet caramélisé au porto blanc, jus réduit,  
aligot à l'Appenzeller et légumes d'automne**  
Spanferkelkarree mit Weissm Portwein karamellisiert, kräftiger Kalbsjus  
Kartoffelpüree mit Appenzeller Käse und Marktgemüse

\* \* \*

**Tiramisu pommes-cannelle, glace crème double-meringue**  
Apfel-Zimt Tiramisu mit Doppelrahm-Meringue Glace

\* \* \*

#### Friandises

Unsere Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 7.7 % MWST

Restaurant | Gartensaal | Winzer Bar | Garten | Weinkeller | Salons

Winzerweg 5 | CH-4123 Allschwil | +41 61 561 7777 | info@villa-winzerpark.ch | www.villa-winzerpark.ch

# VILLA WINZERPARK

## Menu à CHF 90

### Amuse- Bouche

\* \* \*

#### **Le saumon mariné aux épices d'automne, la betterave crue et cuite**

Hausgemachter marinierter Lachs mit herbstlichen Gewürzen, rohe und gekochte Randen

\* \* \*

#### **Ris de veau en croûte de noix macadamia, butternut**

Kalbsmilken an einer Macadamia Kruste, Butternuss Kürbis

\* \* \*

#### **Carré de veau de la région rôti entier à la crème de truffes, Tagliolini et légumes du marché**

Kalbskarree vom Laufental am Stück gebraten an Trüffeljus, Kartoffelküchlein und Marktgemüse

\* \* \*

#### **Ananas confit à l'estragon et son biscuit aux quatre épices, sorbet mangue**

Kandierte Ananas mit Estragon und 4 Gewürzen, dazu Mangoglace

\* \* \*

### Friandises

## Menu à CHF 105

### Amuse- Bouche

\* \* \*

#### **Duo de foie gras de canard, cuit dans un vin chaud aux épices, et terrine de foie au porto, chutney « abricot-mandarine-gingembre »**

Duo von Entenleber: Tranche im Gewürz Glühwein pochiert und  
Terrine an Portwein mariniert, dazu Aprikose-Mandarinen-Ingwer-Chutney

\* \* \*

#### **Raviole de homard, émulsion de bisque**

Hummerravioli an Hummerbisque Schaum

\* \* \*

#### **Omble chevalier cuit à l'unilatéral, salsifis laqué au miel, caramel à la bière, crumble de pain d'épices**

Saibling knusprig gebraten, Schwarzwurzeln im Honig lackiert,  
Karamell mit Bier und Crumble mit Lebkuchengewürzen

\* \* \*

#### **Le Châteaubriand de bœuf « Angus » d'Irlande, jus au raifort, tube croustillant à la choucroute, Châteaubriand vom Irländischen «Angus Rind», Meerrettich-Bratenjus, und Knusprige Rolle mit Sauerkraut**

\* \* \*

#### **Vermicelles « New Look » vanille-cassis**

Vermicelles neu interpretiert mit Vanille und Cassis

\* \* \*

### Friandises

Unsere Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 7.7 % MWST

[Restaurant](#) | [Gartensaal](#) | [Winzer Bar](#) | [Garten](#) | [Weinkeller](#) | [Salons](#)

Winzerweg 5 | CH-4123 Allschwil | +41 61 561 7777 | [info@villa-winzerpark.ch](mailto:info@villa-winzerpark.ch) | [www.villa-winzerpark.ch](http://www.villa-winzerpark.ch)

# VILLA WINZERPARK

## LES MENUS DE PRINTEMPS – FRÜHLINGS MENUS

### Menu à CHF 75

#### Amuse- Bouche

\* \* \*

**Poêlée de chanterelles aux fines herbes sur salade printanière**  
Eierschwämmli Frikassee mit frischen Kräutern auf Frühlingsalat

\* \* \*

**Poitrine de poularde jaune en croustillant au jus à l'ail des ours, pommes nouvelles et légumes**  
Maispouardenbrust im Knuspermantel an Bärlauchjus, neue Kartoffeln und Frühlingsgemüse

\* \* \*

**Panna cotta à la vanille et sa compote de cerises**  
Panna Cotta mit Vanilleschoten an Kirschenkompott

\* \* \*

#### Friandises

### Menu à CHF 90

#### Amuse- Bouche

\* \* \*

**Terrine de foie gras et sa compôtée de rhubarbe à la vanille**  
Entenleberterrinerne mit Cognac und Portwein mariniert, dazu Rhabarberkompott mit Vanille

\* \* \*

**Feuilleté doré et sa fricassée d'asperges vertes et blanches**  
Blätterteigkissen mit einem Frikassee aus grünen- und weissen Spargeln

\* \* \*

**Carré de cochon de lait laqué au miel et thym au jus au merlot,  
Pommes nouvelles et légumes printanniers**  
Spanferkelrücken lackiert an Honig-Thymian an Merlotjus,  
Rosmarinkartoffeln und Frühlingsgemüse

\* \* \*

**Gratin de fruits des bois et sa boule de glace vanille**  
Waldbeerengratin mit Vanilleglace

\* \* \*

#### Friandises

Unsere Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 7.7 % MWST

Restaurant | Gartensaal | Winzer Bar | Garten | Weinkeller | Salons

Winzerweg 5 | CH-4123 Allschwil | +41 61 561 7777 | info@villa-winzerpark.ch | www.villa-winzerpark.ch

# VILLA WINZERPARK

## Menu à CHF 90

### Amuse- Bouche

\*\*\*

**Salade d'asperges de Cavaillon, omble chevalier fumé, vinaigrette aux noix torréfiées**  
Cavaillon-Spargelsalat, geräucherter Saibling, Vinaigrette mit gerösteten Walnüssen

\*\*\*

**Saint-Jacques saisies, artichaut barigoule, jus iodé nourri au foie gras**  
Jakobsmuscheln kurz angebraten, Artischocken «Barigoule», Jod-Meeresjus an Entenleberspänen

\*\*\*

**Canon d'agneau aux pignons de pin sur un risotto à l'ail des ours**  
Lamm Entrecôte mit gerösteten Pinienkernen auf einem Bärlauch Risotto

\*\*\*

**Tarte rhubarbe-meringue en suspension, sorbet fraises**  
«Rhabarber-Meringue Kuchen» im Glas geschichtet und Erdbeersorbet

\*\*\*

Friandises

## Menu 4 à CHF 105

### Amuse- Bouche

\*\*\*

**Carpaccio de thon rouge au citron vert et méli-mélo de jeunes pousses**  
Tuna Carpaccio an Limonen Marinade und Sprossensmischung

\*\*\*

**Feuilleté doré et sa fricassée d'asperges et morilles**  
Blätterteigkissen mit einem Morchel-Spargel Frikassee

\*\*\*

**Loup de mer juste saisi, minestrone printanière, extraction de bouillabaisse**  
Knuspriger Wolfsbarsch, Frühlings Minestrone, Bouillabaisse Reduktion

\*\*\*

**Entrecôte de bœuf Simmental double, jus de veau aromatisé aux feuilles de livèche,  
lasagne de légumes d'été**

Doppeltes Rindsentrecôte Simmental an Maggikraut-Bratenjus  
und einer Sommergemüse-Lasagne

\*\*\*

**Brioche en pain perdu sur rhubarbe tiède, glace vanille**  
Brioche «Fotzelschnitten» auf lauwarmem Rhabarberkompott und Vanilleglace

\*\*\*

Friandises

Unsere Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 7.7 % MWST

[Restaurant](#) | [Gartensaal](#) | [Winzer Bar](#) | [Garten](#) | [Weinkeller](#) | [Salons](#)

Winzerweg 5 | CH-4123 Allschwil | +41 61 561 7777 | [info@villa-winzerpark.ch](mailto:info@villa-winzerpark.ch) | [www.villa-winzerpark.ch](http://www.villa-winzerpark.ch)

# VILLA WINZERPARK

## LES MENUS D'ÉTÉ – SOMMERLICHE MENUS

### Menu à CHF 75

#### Amuse- Bouche

\* \* \*

#### Comme une salade Landaise « foie gras, magret fumé et cromesquis »

Spezialitäten aus dem französische Süd-Osten  
«Entenleberterriner, geräucherte Entenbrust und Krokette»

\* \* \*

#### Filet mignon de porc rôti entier, déclinaison autour de l'aubergine jus tranché à l'huile vierge, rattes au romarin

Schweinsfilet am Stück gebraten, Roterinjus mit Olivenöl, neue Bratkartoffeln  
Auberginenvariation aus Caviar, Chips, Piccata und Caponata

\* \* \*

#### Tarte tatin aux pêches et glace yaourt

Pfirsich Tarte Tatin mit Yoghurtglace

\* \* \*

#### Friandises

### Menu à CHF 90

#### Amuse- Bouche

\* \* \*

#### Tartare de crabe des neiges aux dés de mangue et coriandre fraîche, blinis maison

Schneekrabbenatar mit Mango Würfel und frischem Koriander, hausgemachte Blinis

\* \* \*

#### Saltimbocca de lotte, gnocchi à la tapenade, coulis de tomates et pesto de roquette

Seeteufel-Saltimbocca, Gnocchis mit Oliventapenade, Tomatencoulis und Rucola-Pesto

\* \* \*

#### Pièce de veau, condiment « citron-câpres-radis roses »,

#### Ecrasée de pomme de terre aux fines herbes

Kalbsmedaillons an «Zitronen-Kapern-Radieschen», Stampfkartoffeln mit frischen Kräutern

\* \* \*

#### Cheesecake cerises noires, croustillant en pâte de Linz, sorbet cerises

Cheesecake mit schwarzen Kirschen, Linzertorten-Boden und Kirschen Sorbet

\* \* \*

#### Friandises

Unsere Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 7.7 % MWST

Restaurant | Gartensaal | Winzer Bar | Garten | Weinkeller | Salons

Winzerweg 5 | CH-4123 Allschwil | +41 61 561 7777 | info@villa-winzerpark.ch | www.villa-winzerpark.ch

# VILLA WINZERPARK

## Menu à CHF 90

### Amuse- Bouche

\* \* \*

**Burger de foie de canard poêlé, compotée d'oignons rouges et sucrine**  
Burger mit gebratener Entenleber, kandierten roten Zwiebeln Salatherzen

\* \* \*

**Ravioli de chanterelles à la crème de persil**  
Eierschwämmli-Ravioli an Peterlirahmsauce

\* \* \*

**Magret de canette et sa compotée de fruits, galette de maïs et légumes du marché**  
Entenbrust an Beerenkompott mit Maisgaletten und Marktgemüse

\* \* \*

**Gratin de fruits des bois et sa glace vanille**  
Waldbeergratin mit Vanilleglace

\* \* \*

### Friandises

## Menu à CHF 105

### Amuse- Bouche

\* \* \*

**Carpaccio de thon rouge, marinade acidulée, copeaux de légumes primeurs cru**  
Tuna Carpaccio an Limonen Marinade, Gemüse-Späne

\* \* \*

**Œuf coulant sur polenta à la truffe, mouillette dorée**  
Halbgekochtes Ei auf Trüffelpolenta mit knusprigem Brötchen

\* \* \*

**Saint Pierre grillé, petit pois – carottes en texture, crispies de jambon de Parme**  
Grillierter St. Petersfisch, Erbsen und Rüebl, Parmaschinken Crispies

\* \* \*

**Filet de bœuf rôti entier au jus de porto-dattes, risotto piquillos-chorizo**  
Rindsfilet am Stück gebraten an Portwein-Datteln-Jus, Piquillos-Chorizo Risotto

\* \* \*

**Vacherin glacé « contemporain » au coulis de fruits frais**  
Vacherin Glace nach Moderner Art mit Coulis aus frischen Früchten

\* \* \*

### Friandises

Unsere Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 7.7 % MWST

[Restaurant](#) | [Gartensaal](#) | [Winzer Bar](#) | [Garten](#) | [Weinkeller](#) | [Salons](#)

Winzerweg 5 | CH-4123 Allschwil | +41 61 561 7777 | [info@villa-winzerpark.ch](mailto:info@villa-winzerpark.ch) | [www.villa-winzerpark.ch](http://www.villa-winzerpark.ch)

# VILLA WINZERPARK

## LES MENUS D'AUTOMNE- HERBSTLICHE MENUS

### Menu à CHF 75

#### Amuse- Bouche

\* \* \*

**Tranche de foie gras de canard cuit dans un vin chaud aux épices,  
compotée de mirabelles de la région et sel noir de Chypre**

Entenleberscheiben im Gewürz-Glühwein pochiert,  
Mirabellenkompott und schwarzes Zypern-Salz

\* \* \*

**Quasi de veau de la région rôti entier, poêlée forestière et gratin fribourgeois**

Kalbs-Qasi vom Laufental am Stück gebraten,  
frische Waldpilzmischung und Kartoffelgratin Freiburger Art

\* \* \*

**Moelleux au chocolat et sa crème légère au café**

Warmer Schokoladenkuchen an leichtem Kaffeeschaum

\* \* \*

#### Friandises

### Menu à CHF 90

#### Amuse- Bouche

\* \* \*

**Crème de topinambour et sa brochette de crevettes, espuma au lard**

Pastinaken Cremesuppe mit Krevetten-Spiess und Speck Espuma

\* \* \*

**Pavé de sandre sur choucroute « revisité »**

Zanderrückenfilet mit Honig und Bier lackiert, Crispy Sauerkraut, Speckschaum

\* \* \*

**Cœur de filet de bœuf rôti entier sauce foyot, pommes Vonnassienne et légumes de saison**

Rindsfilet am Stück gebraten mit Béarnaise-Kalbsjus-Sauce, Kartoffelküchlein und Saisongemüse

\* \* \*

**Parfait glacé à la cannelle et sa compotée de quetsches tièdes**

Zimtparfait mit lauwarmen Zwetschgen

\* \* \*

#### Friandises

Unsere Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 7.7 % MWST

Restaurant | Gartensaal | Winzer Bar | Garten | Weinkeller | Salons

Winzerweg 5 | CH-4123 Allschwil | +41 61 561 7777 | info@villa-winzerpark.ch | www.villa-winzerpark.ch



# VILLA WINZERPARK

## Menu à CHF 90

Amuse- Bouche

\* \* \*

**Burger de foie gras de canard déstructuré, compotée d'oignons rouges, sucrine et croustillant**  
Burger mit Entenleber Scheiben mariniert in Portwein und Cognac,  
karamellisiertes Zwiebelkompott, Römischer Babysalat und knusprige Zwiebeln

\* \* \*

**Ravioli de bolets à la crème de madère**  
Steinpilzravioli an Madère-Schaum

\* \* \*

**Carré d'agneau en habit d'automne, crémeux Dubarry, jus réduit abricot-agrumes,**  
Irländisches Lammkarree im Ofen gebraten, Aprikosen-Zitrusfrüchte-Jus und Blumenkohl Mousse

\* \* \*

**Paris-Brest à la quetsche**  
Zwetschgen Paris-Brest

\* \* \*

**Friandises**

## Menu à CHF 105

Amuse- Bouche

\* \* \*

**Noix de Saint Jacques saisies, purée grand-mère, beurre noisette aux câpres, légumes oubliés**  
Gebratene Jakobsmuscheln auf Kartoffelstock, braune Butter mit Kapern und herbstliches Gemüse

\* \* \*

**Loup de mer cuit sur peau, douceur topinambour-vanille, jeune poireau grillé,**  
**émulsion au noilly prat**

Wolfsbarschfilet knusprig gebraten, Topinambur-Vanille-Mousse,  
grillierter Baby Lauch und Noilly Prat Schaum

\* \* \*

**Noisettes de chevreuil et son jus au sureau, garniture Saint Hubert**  
Rehmedaillons an Holunderjus und St. Hubertus Garnitur

\* \* \*

**Tarte fine au chocolat aux filets de mandarines marinées au gingembre-kalamansi**  
Feiner Schokoladenkuchen an Mandarinenfilets mariniert mit Ingwer und Kalamansi

\* \* \*

**Friandises**

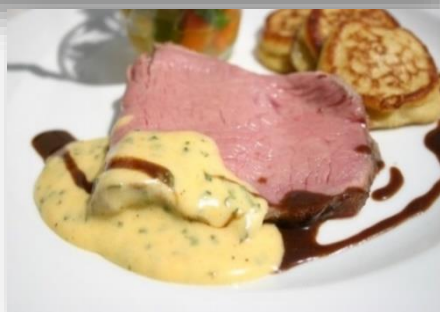
Unsere Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 7.7 % MWST

**Restaurant | Gartensaal | Winzer Bar | Garten | Weinkeller | Salons**

Winzerweg 5 | CH-4123 Allschwil | +41 61 561 7777 | info@villa-winzerpark.ch | www.villa-winzerpark.ch

# VILLA WINZERPARK

## IMPRESSIONEN



Unsere Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 7.7 % MWST

Restaurant | Gartensaal | Winzer Bar | Garten | Weinkeller | Salons

Winzerweg 5 | CH-4123 Allschwil | +41 61 561 7777 | info@villa-winzerpark.ch | www.villa-winzerpark.ch