

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

Frühlings Salat Spargeln Rauchlachs «Schottland» Pickles	27
Tuna Tartar Randen Avocado Wasabi Glace	29
Seeteufel Carpaccio Safrangelée Pepperonitropfen Kapern Rouille Sauce	29
Entenleber Terrine «Périgord» Rhabarber Kompott & Gel Brioche	29
Rindstatar Klassisch Cognac Pickles Getoastetes Brot	29/49

Vegetarische Vorspeisen

Blätterteighaube weisse Spargeln Morcheln Kräutern	27
Perfektes Allschwiler Bio Freiland Ei grüne Spargeln Croûtons Bärlauch	29

Hauptgerichte

Swiss Alpin Lachs aus Lostallo Beurre Blanc Forellen Rogen Fenchel Kumquat	57
Sankt Petersfisch Erbsenpurée Frühlingszwiebeln Vin Jaune Sauce Morcheln	59
Bierschweinkotellet «Sau Guet» Bärlauch-Bratenjus neue Bratkartoffeln Frühlingsgemüse	57
Kalbssteak «Simmental» Morchelnrahmsauce Polentastange Spargeln	59
Rindsentrecôte «Angus» Ireland Café de Paris Pommes Allumettes Saisongemüse	59

Châteaubriand «Winzerpark» Schweizer Rindsfilet 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
Carnaroli Risotto weisse & grüne Spargeln Parmesan Mascarpone Schaum	45

Desserts

Crème Brulée Vanille Orange-Prosecco Sorbet	19
Rhabarber Erdbeeren Entremet Erdbeersorbet	19
Zitrone Torte New Look Crème Mandeln Meringue	19
Schokolade Feuillantine Mousse Glace	19

Käse

Käseauswahl Schweiz Frankreich Früchte	23
--	----

VILLA WINZERPARK

Villa's Menü

Amuse-Bouche

Tuna Tartar | Randen | Avocado | Wasabi Glace

Perfektes Allschwiler Bio Freiland Ei | grüne Spargeln | Croûtons | Bärlauch

Swiss Alpin Lachs aus Lostallo | Beurre Blanc | Forellen Rogen | Fenchel | Kumquat

Kalbssteak «Simmental» | Morchelnrahmsauce | Polentastange | Spargeln

Rhabarber | Erdbeeren | Entremet | Erdbeersorbet

Friandises

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

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

(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

Frühlings Salat | Spargeln | Parmesan Spänen | Pickles

Perfektes Allschwiler Bio Freiland Ei | grüne Spargeln | Croûtons | Bärlauch

Blätterteighaube | weisse Spargeln | Morcheln | Kräutern

Pilzravioli | Champignonsschaum | Marsala | Périgord Trüffelstreifen

Rhabarber | Erdbeeren | Entremet | Erdbeersorbet

Friandises

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

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

(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

14

Rotwein

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

15

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.

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

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.