

# 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)

## Menu

### Vorspeisen

Salade de printemps   asperges   saumon fumé «Écosse»   cornichons	28
Spring salad   asparagus   smoked salmon «Scotland»   pickles	
Tartare de thon   betterave   avocat   glace au wasabi	29
Tuna tartare   beetroot   avocado   wasabi ice cream	
Carpaccio de lotte   gelée de safran   gouttes de pepperoni   câpres   sauce rouille	29
Monkfish carpaccio   saffron jelly   pepperoni drops   capers   rouille sauce	
Terrine de foie de canard «Périgord»   rhubarbe   compote & gel   brioche	29
Duck liver terrine «Périgord»   rhubarb   compote & gel   brioche	
Tartare de bœuf   classique   cognac   pickles   pain grillé	29/49
Beef tartare   classic   cognac   pickles   toasted bread	

### Vegetarische Vorspeisen

Feuilleté   asperges blanches   morilles   herbes	29
Puff pastry crust   white asparagus   morels   herbs	
Œuf bio parfait d'Allschwil   asperges vertes   croûtons   ail des ours	27
Perfect organic free-range egg from Allschwil   green asparagus   croutons   wild garlic	

### Hauptgerichte

Saumon alpin suisse de Lostallo   beurre blanc   œufs de truite   fenouil   kumquat	57
Swiss Alpine salmon from Lostallo   beurre blanc   trout roe   fennel   kumquat	
Saint-pierre   purée de petits pois   oignons nouveaux   sauce vin jaune   morilles	59
John Dory   pea purée   spring onions   vin jaune sauce   morels	
Côte de porc «Sau Guet»   jus merlot   gnocchis à l'ail des ours   légumes de printemps	57
Herb pork chop «Sau Guet»   merlot roasting jus   wild garlic gnocchi   spring vegetables	
Steak de veau «Simmental»   sauce à la crème de morilles   polenta   asperges	59
Veal steak «Simmental»   creamy morel sauce   polenta   asparagus	
Entrecôte de bœuf «Angus» Irlande   café de Paris   pommes allumettes   légumes de saison	59
Beef entrecôte «Angus» Ireland   café de Paris butter   matchstick fries   seasonal vegetables	
Châteaubriand « Winzerpark» à partir de 2 Pers. / minimum 2 people	

Un classique de la cuisine française depuis 200 ans. Tranché à table et accompagné d'une traditionnelle sauce béarnaise ainsi que de pommes allumettes, servi en deux services.

The classic of the french kitchen that has been served for over 200 years. Carved at your table and served with it's traditional Béarnaise sauce Pommes Alumettes & seasonal vegetables in 2 courses.

# VILLA WINZERPARK

## Vegetarische Hauptgerichte

Ravioli aux champignons   écume de champignons   marsala   truffe du Périgord	29/48
Mushroom ravioli   mushroom foam   marsala   Périgord truffle	
Risotto carnaroli   asperges blanches & vertes   parmesan   mascarpone   écume	45
Carnaroli risotto   white & green asparagus   parmesan   mascarpone   foam	

## Desserts

Crème brûlée   vanille   sorbet orange–prosecco	19
Crème brûlée   vanilla   orange–prosecco sorbet	
Rhubarbe   fraises   entremets   sorbet fraise	19
Rhubarb   strawberries   entremet   strawberry sorbet	
Citron   tarte «New Look»   crème   amandes   meringue	19
Lemon   “New Look” tart   cream   almonds   meringue	
Chocolat   feuillantine   mousse   glace	19
Chocolate   feuillantine   mousse   ice cream	

## Käse

Sélection de fromages   Suisse   France   fruits	23
Cheese selection   Switzerland   France   fruits	

## Villa's Menü

### Amuse-Bouche

Tartare de thon | betterave | avocat | glace au wasabi  
Tuna tartare | beetroot | avocado | wasabi ice cream

Œuf bio parfait d'Allschwil | asperges vertes | croûtons | ail des ours  
Perfect organic egg from Allschwil | green asparagus | croutons | wild garlic

Saumon alpin suisse de Lostallos | beurre blanc | œufs de truite | fenouil | kumquat  
Swiss Alpine salmon from Lostallos | beurre blanc | trout roe | fennel | kumquat

Steak de veau «Simmental» | sauce aux morilles | polenta | asperges  
Veal steak «Simmental» | morel sauce | polenta | asparagus

Rhubarbe | fraises | entremets | sorbet fraise  
Rhubarb | strawberries | entremet | strawberry sorbet

### Friandises

# VILLA WINZERPARK

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

Salade de printemps | asperges | copeaux de parmesan | pickles  
Spring salad | asparagus | parmesan shavings | pickles

Œuf bio parfait d'Allschwil | asperges vertes | croûtons | ail des ours  
Perfect organic egg from Allschwil | green asparagus | croutons | wild garlic

Feuilleté | asperges blanches | morilles | herbes  
Puff pastry crust | white asparagus | morels | herbs

Ravioli aux champignons | écume de champignons | marsala | truffe du Périgord  
Mushroom ravioli | mushroom foam | marsala | Périgord truffle

Rhubarbe | fraises | entremets | sorbet fraise  
Rhubarb | strawberries | entremet | strawberry sorbet

### 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*

#### White wine

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

14

#### Red wine

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

15

Notre personnel se fera un plaisir de vous présenter notre sélection actuelle de vins.  
Our staff will be happy to recommend other wines from our current selection.

# 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.