

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

Sommer Salat Mesclun Saisonfrüchte Vinaigrette Bohnen Mariniertes Feta Minze	25
Kalbstartar Austern Kapern Zitronen-Confit Schnittlauch Austern Schaum	28
Swiss Alpin Lachs aus Lostallo Meerrettich Kondiment Pickles Blinis Zitrusfrüchte Gel	27
Entenleber Terrine «Périgord» rote Beeren Kompott Beeren-Hohlunder Gel Brioche	29
Rindstatar Klassisch Cognac Pickles Getoastetes Brot	29/49

Vegetarische Vorspeisen

Buffala Burrata Erbsenpüree Erbsensalat mit Bärlauch Kandierte Tomate Focaccia	27
Perfektes Allschwiler Bio Freiland Ei Auberginenkaviar Pfifferlingen Knoblauchschaum	29

Hauptgerichte

Wolfsbarschfilet Brokkoli Risotto Mandeln-Basilikum Sauce Vongole Muscheln	58
Gegrillter Oktopus Sauce Vierge Zucchini Cappelletti mit Oregano Gefüllte Zucchini-Blüte	57
Pluma Iberico Kräftiger Jus Grüne Bohnen Radieschen neue Bratkartoffeln	59
Lammkarree mit Thymian Parmigiana Konfinierte Paprika Knoblauchjus	58
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 Allumettes & Saison Gemüse in 2 Gängen.

Vegetarische Hauptgerichte

Zucchini Cappelletti Cremige Zucchini Brokkoli Borlotti Bohnen Mandel Basilikum Schaum	29/48
Auberginen Parmigiana Konfierte Paprika Rucola Coulis Zwiebeln neue Kartoffeln	27/45

Desserts

Crème Brulée Vanille Orange-Prosecco Sorbet	19
Pfirsich-Eisenkraut Pavlova Meringue Mariniertes Pfirsich Sorbet	19
Himbeer Tartelette Kontierte Himbeere Himbeersorbet Thymian Pesto	19
Kaffee Haselnuss Cappuccino Espuma Karamellisierte Haselnuss Zitronensorbet	19

Käse

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

VILLA WINZERPARK

Villa's Menü

Amuse-Bouche

Swiss Alpin Lachs aus Lostallo | Meerrettich Kondiment | Pickles | Blinis | Zitrusfrüchte Gel

Perfektes Allschwiler Bio Freiland Ei | Auberginenkaviar | Pfifferlingen | Knoblauchschaum

Wolfsbarschfilet | Brokkoli Risotto | Mandeln-Basilikum Sauce | Vongole Muscheln

Lammkarree mit Thymian | Parmigiana | Konfinierte Paprika | Knoblauchjus

Pfirsich-Eisenkraut Pavlova | Meringue | Mariniertes Pfirsich | Sorbet

Friandises

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

4 Gang Menü | CHF 120.-- (ohne Wolfsbarsch) | 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

Sommer Salat | Mesclun | Saisonfrüchte Vinaigrette | Bohnen | Mariniertes Feta | Minze

Buffala Burrata | Erbsenpüree | Erbsensalat mit Bärlauch | Kandierte Tomate | Focaccia

Perfektes Allschwiler Bio Freiland Ei | Auberginenkaviar | Pfifferlingen | Knoblauchschaum

Auberginen Parmigiana | Konfierte Paprika | Rucola Coulis | Zwiebeln | neue Kartoffeln

Pfirsich-Eisenkraut Pavlova | Meringue | Mariniertes Pfirsich | Sorbet

Friandises

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

4 Gang Menü | CHF 105.--(ohne Burrata) | 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.

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.