

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 d'été mesclun vinaigrette aux fruits de saison haricots feta mariné menthe	25
Summer salad mesclun seasonal fruit vinaigrette beans marinated feta mint	
Tartare de veau huîtres câpres confit de citron ciboulette écume d'huîtres	28
Veal tartare oysters capers lemon confit chives oyster foam	
Saumon Alpin Suisse de Lostalio condiment raifort pickles blinis gel d'agrumes	27
Swiss Alpine Salmon from Lostalio horseradish condiment pickles blinis citrus gel	
Terrine de foie de canard «Périgord» compote de fruits rouges gel baies-sureau brioche	29
Duck liver terrine «Périgord» red berry compote berry-elderflower gel brioche	
Tartare de bœuf classique cognac pickles pain grillé	29/49
Beef tartare classic cognac pickles toasted bread	

Vegetarische Vorspeisen

Burrata Buffalo purée petits pois salade de petits pois à l'ail des ours tomate confite focaccia	27
Buffala Burrata pea purée pea salad with wild garlic candied tomato focaccia	
Œuf Bio Freiland d'Allschwil parfait caviar d'aubergine chanterelles écume d'ail	29
Perfect organic free-range egg from Allschwil aubergine caviar chanterelles garlic foam	

Hauptgerichte

Filet de bar risotto de brocoli sauce amande-basilic coques	58
Sea bass fillet broccoli risotto almond-basil sauce clams	
Poulpe grillé sauce vierge capellini de courgette à l'origan fleur de courgette farcie	57
Grilled octopus sauce vierge courgette capellini with oregano stuffed courgette flower	
Pluma Ibérico jus corsé haricots verts radis pommes de terre nouvelles sautées	59
Pluma Ibérico rich jus green beans radishes new sauté potatoes	
Carré d'agneau au thym parmigiana poivron confit jus à l'ail	58
Rack of lamb with thyme parmigiana confit pepper garlic jus	
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	

VILLA WINZERPARK

Châteaubriand « Winzerpark » | filet de bœuf suisse à partir de 2 pers. / Swiss beef fillet minimum 2 peoples

Le classique servi en France depuis plus de 200 ans. Tranché à votre table et servi avec sa sauce Béarnaise traditionnelle, Pommes Allumettes & Légumes de saison en 2 services. 69 / pers.

The classic served in France for over 200 years. Carved at your table and served with its traditional Béarnaise sauce, Pommes Allumettes & Seasonal Vegetables in 2 courses.

Vegetarische Hauptgerichte

Capellini courgette | courgette crémeuse | brocoli | haricots borlotti | écume amande-basilic 29/48

Courgette capellini | creamy courgette | broccoli | borlotti beans | almond-basil foam

Parmigiana d'aubergine | poivron confit | coulis roquette | oignons | pommes de terre 27/45

Aubergine parmigiana | confit pepper | rocket coulis | onions | potatoes

Desserts

Crème brûlée | vanille | sorbet orange-prosecco 19

Crème brûlée | vanilla | orange-prosecco sorbet

Pavlova pêche-verveine | meringue | pêche marinée | sorbet 19

Peach-verbena pavlova | meringue | marinated peach | sorbet

Tartelette framboise | framboise confite | sorbet framboise | pesto thym 19

Raspberry tartlet | confit raspberry | raspberry sorbet | thyme pesto

Cappuccino café-noisette | espuma | noisette caramélisée | sorbet citron 19

Coffee hazelnut cappuccino | espuma | caramelised hazelnut | lemon sorbet

Käse

Sélection de fromages | Suisse | France | fruits 23

Cheese selection | Switzerland | France | fruit

VILLA WINZERPARK

Villa's Menu

Amuse-Bouche

Saumon Alpin Suisse de Lostalio | condiment raifort | pickles | blinis | gel d'agrumes
Swiss Alpine Salmon from Lostalio | horseradish condiment | pickles | blinis | citrus gel

Œuf Bio Freiland d'Allschwil parfait | caviar d'aubergine | chanterelles | écume d'ail
Perfect organic free-range egg from Allschwil | aubergine caviar | chanterelles | garlic foam

Filet de bar | risotto de brocoli | sauce amande-basilic | coques
Sea bass fillet | broccoli risotto | almond-basil sauce | clams

Carré d'agneau au thym | parmigiana | poivron confit | jus à l'ail
Rack of lamb with thyme | parmigiana | confit pepper | garlic jus

Pavlova pêche-verveine | meringue | pêche marinée | sorbet
Peach-verbena pavlova | meringue | marinated peach | sorbet

Friandises

5 plats | CHF 135.-- | avec accompagnement de vins | CHF 69.--
5 courses | CHF 135.-- | with wine pairing | CHF 69.—
4 plats | CHF 120.-- (sans bar) | avec accompagnement de vins | CHF 59.--
4 courses | CHF 120.-- (without sea bass) | with wine pairing | CHF 59.—
(Ce menu peut être commandé jusqu'à 13h00 resp. 20h15).
(This menu can be ordered until 1:00 PM and 8:15 PM respectively).
Un supplément sera facturé pour toute modification de menu
A surcharge will be applied for menu changes

VILLA WINZERPARK

Villa's Vegetarian Menu

Amuse-Bouche

Salade d'été | mesclun | vinaigrette aux fruits de saison | haricots | feta mariné | menthe

Summer salad | mesclun | seasonal fruit vinaigrette | beans | marinated feta | mint

Burrata Buffala | purée de petits pois | salade de petits pois à l'ail des ours | tomate confite | focaccia

Buffala Burrata | pea purée | pea salad with wild garlic | candied tomato | focaccia

Œuf Bio Freiland d'Allschwil parfait | caviar d'aubergine | chanterelles | écume d'ail

Perfect organic free-range egg from Allschwil | aubergine caviar | chanterelles | garlic foam

Parmigiana d'aubergine | poivron confit | coulis de roquette | oignons | pommes de terre nouvelles

Aubergine parmigiana | confit pepper | rocket coulis | onions | new potatoes

Pavlova pêche-verveine | meringue | pêche marinée | sorbet

Peach-verbena pavlova | meringue | marinated peach | sorbet

Friandises

5 plats | CHF 120.-- | avec accompagnement de vins | CHF 69.--

5 courses | CHF 120.-- | with wine pairing | CHF 69.--

4 plats | CHF 105.-- (sans Burrata) | avec accompagnement de vins | CHF 59.--

4 courses | CHF 105.-- (without Burrata) | with wine pairing | CHF 59.--

(Ce menu peut être commandé jusqu'à 13h00 resp. 20h15).

(This menu can be ordered until 1:00 PM and 8:15 PM respectively).

Nos Recommandations de Vins | Qualité bouteille à la carafe

Our Wine Recommendations | Bottle quality by the glass

Vin Blanc / White Wine

Hacienda de Arinzano Bianco | Chardonnay | Pago di Arinzano, Navarra | Espagne / Spain 14

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

Vin Rouge / Red Wine

Hacienda de Arinzano Tinto | Tempranillo | Pago di Arinzano, Navarra | Espagne / Spain 15

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

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.

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 folgenden Herkunftsländern: Kalb und Schwein aus der Schweiz, Gefügel 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.

Unsere Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 8.1 % MWST