

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

Wolfsbarsch Ceviche Lychee Koriander Passionsfrucht Essig	27
Sankt-Jakobsmuscheln Carpaccio Sellerie-Krebs Remoulade Granny Smith Ponzu Marinade	28
Kalbsmilken Sesam Baby Lattich Trüffelvinaigrette	28
Entenleber Terrine «Périgord» Quitten Chutney Gel Brioche	29
Rindstatar Klassisch Cognac Pickles Getoastetes Brot	29/49

Vegetarische Vorspeisen

«Vichyssoise» Kartoffeln Lauch Espuma Croûtons Kräuteröl	27
Perfektes Allschwiler Bio Freiland Ei Steinpilze Sbrinz Schaum	29

Hauptgerichte

Kabeljau Blumenkohl Vanille Kokosnussmilch	57
Hummer Tagliolini Hummerschaum Butternut Kürbiskernen	55/77
Bierschweinkotellet «Sau Guet» Kräuterjus Kartoffelröstistange Saison Gemüse	55
Rehrücken Medallions Spätzli Kandiertes Rotkraut Schalotten-Portwein Konfit Preiselbeeren	59
Rindsentrecôte «Angus» Ireland Café de Paris Pommes Allumettes Saisongemüse	59
Châteaubriand «Winzerpark» Schweizer Rindsfilet ab 2 Pers. Der Klassiker, der in Frankreich seit über 200 Jahren serviert wird. Tranchiert an Ihrem Tisch und serviert mit seiner traditionellen Béarnaise-Sauce Pommes Alouettes & Saison Gemüse in 2 Gängen.	69/Pers

Vegetarische Hauptgerichte

Pilzravioli Champignonsschaum Marsala Herbsttrüffeln	29/49
Blumenkohl Dinkelrisotto Parmesan Spinat Pinienkerne	27/47

Desserts

Crème Brulée Vanille Orange-Prosecco Sorbet	19
Mille Feuille Birnen Vanille Crème Schokoladesauce	19
„Crêpe Soufflée“ Mirabellen Zimt Glace	21
Schokoladen Finger Espuma Karamellisierte Erdnuss Karamelglace	19

Käse

Käseauswahl Schweiz Frankreich Früchte	23
--	----

VILLA WINZERPARK

Villa's Menü

Amuse-Bouche

Wolfsbarsch Ceviche | Lychee | Koriander | Passionsfrucht Essig

Perfektes Allschwiler Bio Freiland Ei | Steinpilze | Sbrinz Schaum

Kabeljau | Blumenkohl | Vanille | Kokosnussmilch

Rindsfilet Tournedos | Merlot-Bratenjus | Kartoffelröstistange | Saison Gemüse

Mille Feuille | Birnen | Vanille Crème | Schokoladesauce

Friandises

5 Gang Menü | CHF 135.-- | dazu Weinbegleitung | CHF 69.--
4 Gang Menü | CHF 120.-- (ohne Kabeljau) | 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

«Vichyssoise» | Kartoffeln | Lauch | Espuma | Croûtons | Kräuteröl

Perfektes Allschwiler Bio Freiland Ei | Steinpilze | Sbrinz Schaum

Pilzravioli | Champignonsschaum | Marsala | Herbsttrüffeln

Blumenkohl | Dinkelrisotto | Parmesan | Spinat | Pinienkerne

Mille Feuille | Birnen | Vanille Crème | Schokoladesauce

Friandises

5 Gang Menü | CHF 120.-- | dazu Weinbegleitung | CHF 69.--
4 Gang Menü | CHF 105.-- (ohne Pilzravioli) | 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.