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)

VILLA
WINZERPARK

Speisekarte

Vorspeisen

Nüsslisalat | Wachtelei | Croûtons | Speck 24

Wolfsbarsch Ceviche | Lychee | Koriander | Passionsfrucht Essig 27

Sankt-Jakobsmuscheln | Carpaccio | Sellerie-Krebs Remoulade | Granny Smith | Ponzu Marinade 28

Entenleber Terrine «Périgord» | Orange Gel | Kumquat kandiert | Lebkuchen | Brioche 29

Rindstatar | Klassisch | Cognac | Pickles | Getoastetes Brot 29/49

Vegetarische Vorspeisen

Bottminger Kürbis Crème | Espuma Kokos | Kürbiskernöl | Kürbiskernstange 27

Perfektes Allschwiler Bio Freiland Ei | Pastinaken | Schwarzwurzeln | Parmesan | Walnuss 29

Hauptgerichte

Zanderfilet | Pommery Senf Schaum | Lauch Variation | Basmati Reis 57

Seeteufel | Süsskartoffeln | Nori Algen | Pak Choï Kohl | Exotische Vierge Sauce 58

Kalbsmedaillon | Barolo-Kalbsjus | Pastinaken | Schwarzwurzeln | Amandine Kartoffeln 58

Rehrücken Medaillons | 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. 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 | Trüffelnjulienne 29/49

Blumenkohl | Dinkelrisotto | Parmesan | Spinat | Pinienkerne 27/47

Desserts

Crème Brulée | Vanille | Orange-Prosecco Sorbet 19

Vermicelles | Marroni | Meringue | Kirschen-Amarena | Sorbet 19

Ananas | Karamelisiert | Rhum des Iles | Kokosnuss crémeux 19

Soufflé Winzerpark Vanille (bei Bestellungsaufnahme melden) 22

Käse

Käseauswahl | Schweiz | Frankreich | Früchte 23

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

VILLA
WINZERPARK

Villa's Menü

Amuse-Bouche

Entenleber Terrine «Périgord» | Orange Gel | Kumquat kandiert | Lebkuchen | Brioche

Perfektes Allschwiler Bio Freiland Ei | Pastinaken | Schwarzwurzeln | Parmesan | Walnuss

Zanderfilet | Pommery Senf Schaum | Lauch Variation

Rindsfilet Tournedos | Merlot-Bratenjus | Kartoffelröstistange | Saison Gemüse

Ananas | Karamelisiert | Rhum des Iles | Kokosnuss crémeux

Friandises

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

Bottminger Kürbis Crème | Espuma Kokos | Kürbiskernöl | Kürbiskernstange

Perfektes Allschwiler Bio Freiland Ei | Pastinaken | Schwarzwurzeln | Parmesan | Walnuss

Pilzravioli | Champignonsschaum | Marsala | Herbsttrüffeln

Blumenkohl | Dinkelrisotto | Parmesan | Spinat | Pinienkerne

Ananas | Karamelisiert | Rhum des Iles | Kokosnuss crémeux

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 Arínzano, Navarra | Spanien
14

Rotwein

Hacienda de Arinzano Tinto | Tempranillo | Pago di Arínzano, Navarra | Spanien
15

Unsere Mitarbeiter empfehlen Ihnen gerne unser weiteres, aktuelles Weinangebot.

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

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 ausfolgende 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 & Grossbritanien

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
Vino D'Amato | Basel
Weinparadies | Reinach
Baur au Lac | Zürich
Tonivino | 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