

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

« Vichyssoise » kalt oder warm Kartoffeln Lauch Trüffel	19
Perfektes Ei « 67° » Eierschwämmli Kräuterschaum	24
Langustinen beurre blanc konfierte Tomaten marinierter Fenchel	29
Carpaccio Kalb Tomme Apfel Nussöl	25

Villas Klassiker... zum Ersten

Wolfsbarsch Ceviche Limette Stangensellerie Champignons	25
Entenleberterrine Feigen-Chutney Brioche	26
Rindstatar Cognac « Pain grillé »	25/42

Hauptgerichte

Steinbutt Kapern Zitrone Crêtons Fenchel Tomate	49
½ grillierter Hummer Bisque Tagliolini	55
Kalbssteak Marsalajus Eierschwämmli Risotto	49
Bierschwein Kotelette « Sau guet » Trüffeljus Spätzli	45

Villas Klassiker... zum Zweiten

Pilz Ravioli Marsala Schaum Regionaler Trüffel	25/42
Swiss Alpine Lachs Hollandaise Kräuter Kartoffelküchlein	47
Rindsentrecôte Café de Paris Pommes Allumettes Gemüse	46

Desserts

Gebrannte Crème mit Vanille Aprikosen Sorbet	15
« Dacquoise » Haselnuss Nuss Glace	16
Erdbeeren Schokolade Basilikum Sablé Breton	15
Soufflé « Winzerpark » leichte Vanille Crème (20 min.)	18

Käse

Käseauswahl Schweiz	18
-----------------------	----

Menü

Amuse - Bouche

Carpaccio vom Kalb

Tomme | Apfel | Nussöl

Perfektes Ei « 67° »

Eierschwämmli | Kräuterschaum

Steinbutt

Kapern | Zitrone | Crôutons | Fenchel | Tomate

Entrecôte double

Barolo-Jus | Kartoffel-Trüffelpüree | Rüeblì

Erdbeeren

Schokolade | Basilikum | Sablé Breton

Friandises

4 Gang | 90 (ohne Ei oder Steinbutt) | Weinbegleitung | 45

5 Gang | 105 | Weinbegleitung | 55
pro Gang 1 dl

Unsere Wein-Empfehlungen | Flaschenqualität im Offenausschank

Weisswein

Aureum Chardonnay blanc AOC | Château Souaillon | Neuchâtel | Schweiz | 2018

9

Roncaia Bianco del Ticino | Vinattieri | Tessin | Schweiz | 2020

12

Sancerre AOC | Nicolas Idiart | Loire | Frankreich | 2018

11

Rotwein

Sand'Angelina Rouge Selection du Valais AOC | Wallis | Schweiz | 2015

13

Primitivo Monte dei Cocci Vendemmia Tardiva | Girolamo | Apulien | Italien | 2018

12

Post Scriptum of Chryseia | Prats & Symington | Douro | Portugal | 2019

13

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.

Allschwil und Umgebung

Schweizer Bio & Freilandgemüse | Allschwil & Biel Benken
Schweizer Freilandeier | Allschwil, Schönenbuch | Stefan Marty
Kürbisland | Allschwil | Familie Vogt
Grauwiler Fleisch | Basel
Metzgerei Birbaum | Allschwil
KÄZ by Regiobale | Allschwil
Studinger Käse | Biel-Benken
Dream of Ice | Allschwil
Sprossen | 2BFresh | Füllinsdorf
Trüffel Martinovic | Zoran Martinovic | Möhlin

National

Oona Caviar | Frutigen
Metzgerei Spani | Zollikofen
Rauchlachs Balik | Ebersol
Frischlachs Swiss Alpine Lachs | Lostallo
Comestibles Bianchi | Zufikon

Getränke

Kaufmann Wine & Drinks | Bättwil
Weinparadies | Reinach
Konrad Lifestyle | House of Wine | Biel-Benken
Buess Weinkellerei | Liestal
Baur au Lac Weinkellerei | Regensdorf
Eptinger Mineralquelle | Eptingen
Kaffee Macher | Münchenstein
Kitchen Brew | Allschwil
LängGass Tee | Bern