



VILLA WINZERPARK

Schön haben Sie für Ihren Anlass an uns gedacht.

Mit Freude präsentiere ich Ihnen unsere «Menü-Ideen».

Nehmen Sie sich Zeit uns lassen sich von meinen Gerichten inspirieren.

Die vorgeschlagenen Menüs eignen sich ab 20 Gäste.

Bei unseren Menü-Vorschlägen dürfen Sie gerne innerhalb der Saison die einzelnen Gerichte austauschen. Zusätzlich haben wir noch unsere saisonale Speisekarte, welche in die Menüplanung miteinbezogen werden kann.

Bitte teilen Sie mir Ihre Wünsche bei einem persönlichen Gespräch mit.

Ich bin mir sicher, wir werden DAS Menü für Ihren Anlass kreieren.

Bis bald bei uns in der Villa Winzerpark
Martial Kastner, Pächter und Gastgeber
und das Winzerpark Team

VILLA WINZERPARK

LES MENUS D'HIVER – WINTERLICHE MENUS

Menu à CHF 75

Amuse- Bouche

* * *

Terrine de foie gras et son chutney ananas-gingembre au piment d'espelette, berewaecke
Entenleberterrinen an Ananas-Ingwer Chutney mit Birnenbrot

* * *

Magret de canard aux agrumes, risotto crémeux et légumes du marché
Gebratene Entenbrust an Zitrusfrüchten, rahmiger Risotto und Marktgemüse

* * *

Crème brûlée à la vanille et son sorbet orange
Gebrannte Creme mit Vanille und Orangensorbet

* * *

Friandises

Menu à CHF 90

Amuse- Bouche

* * *

Tourteau façon bloody mary, douceur avocat-wasabi
Krebs-Tomaten Tatar mit Wodka und Avocado-Wasabi Schaum

* * *

Escalope de foie de canard poêlée aux pommes caramélisées
Gebratene Entenlebertranche auf karamellisierten Äpfeln

* * *

**Carré de porcelet caramélisé au porto blanc, jus réduit,
aligot à l'Appenzeller et légumes d'automne**
Spanferkelkarree mit weissem Portwein karamellisiert, kräftiger Kalbsjus
Kartoffelpüree mit Appenzeller Käse und Marktgemüse

* * *

Tiramisu pommes-cannelle, glace crème double-meringue
Apfel-Zimt Tiramisu mit Doppelrahm-Meringue Glace

* * *

Friandises

Unsere Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 7.7 % MWST

Restaurant | Gartensaal | Winzer Bar | Garten | Weinkeller | Salons

Winzerweg 5 | CH-4123 Allschwil | +41 61 561 7777 | info@villa-winzerpark.ch | www.villa-winzerpark.ch

VILLA WINZERPARK

Menu à CHF 90

Amuse- Bouche

* * *

Le saumon mariné aux épices d'automne, la betterave crue et cuite

Hausgemachter marinierter Lachs mit herbstlichen Gewürzen, rohe und gekochte Randen

* * *

Ris de veau en croûte de noix macadamia, butternut

Kalbsmilken an einer Macadamia Kruste, Butternuss Kürbis

* * *

Carré de veau de la région rôti entier à la crème de truffes, Tagliolini et légumes du marché

Kalbskarree vom Laufental am Stück gebraten an Trüffeljus, Tagliolini und Marktgemüse

* * *

Ananas confit à l'estragon et son biscuit aux quatre épices, sorbet mangue

Kandierte Ananas mit Estragon und 4 Gewürzen, dazu Mangoglace

* * *

Friandises

Menu à CHF 105

Amuse- Bouche

* * *

Duo de foie gras de canard, cuit dans un vin chaud aux épices, et terrine de foie au porto, chutney « abricot-mandarine-gingembre »

Duo von Entenleber: Tranche im Gewürz Glühwein pochiert und
Terrine an Portwein mariniert, dazu Aprikose-Mandarinen-Ingwer-Chutney

* * *

Raviole de homard, émulsion de bisque

Hummerravioli an Hummerbisque Schaum

* * *

Omble chevalier cuit à l'unilatéral, salsifis laqué au miel, caramel à la bière, crumble de pain d'épices

Saibling knusprig gebraten, Schwarzwurzeln im Honig lackiert,
Karamell mit Bier und Crumble mit Lebkuchengewürzen

* * *

Le Châteaubriand de bœuf « Angus » d'Irlande, jus au raifort, tube croustillant à la choucroute, Châteaubriand vom Irländischen «Angus Rind», Meerrettich-Bratenjus, und Knusprige Rolle mit Sauerkraut

* * *

Vermicelles « New Look » vanille-cassis

Vermicelles neu interpretiert mit Vanille und Cassis

* * *

Friandises

Unsere Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 7.7 % MWST

[Restaurant](#) | [Gartensaal](#) | [Winzer Bar](#) | [Garten](#) | [Weinkeller](#) | [Salons](#)

Winzerweg 5 | CH-4123 Allschwil | +41 61 561 7777 | info@villa-winzerpark.ch | www.villa-winzerpark.ch

VILLA WINZERPARK

LES MENUS DE PRINTEMPS – FRÜHLINGS MENUS

Menu à CHF 75

Amuse- Bouche

* * *

Poêlée de chanterelles aux fines herbes sur salade printanière
Eierschwämmli Frikassee mit frischen Kräutern auf Frühlingsalat

* * *

Poitrine de poularde jaune en croustillant au jus à l'ail des ours, pommes nouvelles et légumes
Maispouardenbrust im Knuspermantel an Bärlauchjus, neue Kartoffeln und Frühlingsgemüse

* * *

Panna cotta à la vanille et sa compote de cerises
Panna Cotta mit Vanilleschoten an Kirschenkompott

* * *

Friandises

Menu à CHF 90

Amuse- Bouche

* * *

Terrine de foie gras et sa compôtée de rhubarbe à la vanille
Entenleberterriner mit Cognac und Portwein mariniert, dazu Rhabarberkompott mit Vanille

* * *

Feuilleté doré et sa fricassée d'asperges vertes et blanches
Blätterteigkissen mit einem Frikassee aus grünen- und weissen Spargeln

* * *

**Carré de cochon de lait laqué au miel et thym au jus au merlot,
Pommes nouvelles et légumes printanniers**
Spanferkelrücken lackiert an Honig-Thymian an Merlotjus,
Rosmarinkartoffeln und Frühlingsgemüse

* * *

Gratin de fruits des bois et sa boule de glace vanille
Waldbeerengratin mit Vanilleglace

* * *

Friandises

Unsere Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 7.7 % MWST

Restaurant | Gartensaal | Winzer Bar | Garten | Weinkeller | Salons

Winzerweg 5 | CH-4123 Allschwil | +41 61 561 7777 | info@villa-winzerpark.ch | www.villa-winzerpark.ch

VILLA WINZERPARK

Menu à CHF 90

Amuse- Bouche

Salade d'asperges de Cavaillon, omble chevalier fumé, vinaigrette aux noix torréfiées
Cavaillon-Spargelsalat, geräucherter Saibling, Vinaigrette mit gerösteten Walnüssen

Saint-Jacques saisies, artichaut barigoule, jus iodé nourri au foie gras
Jakobsmuscheln kurz angebraten, Artischocken «Barigoule», Jod-Meeresjus an Entenleberspänen

Canon d'agneau aux pignons de pin sur un risotto à l'ail des ours
Lamm Entrecôte mit gerösteten Pinienkernen auf einem Bärlauch Risotto

Tarte rhubarbe-meringue en suspension, sorbet fraises
«Rhabarber-Meringue Kuchen» im Glas geschichtet und Erdbeersorbet

Friandises

Menu 4 à CHF 105

Amuse- Bouche

Carpaccio de thon rouge au citron vert et méli-mélo de jeunes pousses
Tuna Carpaccio an Limonen Marinade und Sprossensmischung

Feuilleté doré et sa fricassée d'asperges et morilles
Blätterteigkissen mit einem Morchel-Spargel Frikassee

Loup de mer juste saisi, minestrone printanière, extraction de bouillabaisse
Knuspriger Wolfsbarsch, Frühlings Minestrone, Bouillabaisse Reduktion

**Entrecôte de bœuf Simmental double, jus de veau aromatisé aux feuilles de livèche,
lasagne de légumes d'été**

Doppeltes Rindsentrecôte Simmental an Maggikraut-Bratenjus
und einer Sommergemüse-Lasagne

Brioche en pain perdu sur rhubarbe tiède, glace vanille
Brioche «Fotzelschnitten» auf lauwarmem Rhabarberkompott und Vanilleglace

Friandises

Unsere Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 7.7 % MWST

[Restaurant](#) | [Gartensaal](#) | [Winzer Bar](#) | [Garten](#) | [Weinkeller](#) | [Salons](#)

Winzerweg 5 | CH-4123 Allschwil | +41 61 561 7777 | info@villa-winzerpark.ch | www.villa-winzerpark.ch

VILLA WINZERPARK

LES MENUS D'ÉTÉ – SOMMERLICHE MENUS

Menu à CHF 75

Amuse- Bouche

* * *

Comme une salade Landaise « foie gras, magret fumé et cromesquis »

Spezialitäten aus dem französische Süd-Osten
«Entenleberterriner, geräucherte Entenbrust und Krokette»

* * *

Filet mignon de porc rôti entier, déclinaison autour de l'aubergine jus tranché à l'huile vierge, rattes au romarin

Schweinsfilet am Stück gebraten, Roterinjus mit Olivenöl, neue Bratkartoffeln
Auberginenvariation aus Caviar, Chips, Piccata und Caponata

* * *

Tarte tatin aux pêches et glace yaourt

Pfirsich Tarte Tatin mit Yoghurtglace

* * *

Friandises

Menu à CHF 90

Amuse- Bouche

* * *

Tartare de crabe des neiges aux dés de mangue et coriandre fraîche, blinis maison

Schneekrabbenatar mit Mango Würfel und frischem Koriander, hausgemachte Blinis

* * *

Saltimbocca de lotte, gnocchi à la tapenade, coulis de tomates et pesto de roquette

Seeteufel-Saltimbocca, Gnocchis mit Oliventapenade, Tomatencoulis und Rucola-Pesto

* * *

Pièce de veau, condiment « citron-câpres-radis roses »,

Ecrasée de pomme de terre aux fines herbes

Kalbsmedaillons an «Zitronen-Kapern-Radieschen», Stampfkartoffeln mit frischen Kräutern

* * *

Cheesecake cerises noires, croustillant en pâte de Linz, sorbet cerises

Cheesecake mit schwarzen Kirschen, Linzertorten-Boden und Kirschen Sorbet

* * *

Friandises

Unsere Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 7.7 % MWST

Restaurant | Gartensaal | Winzer Bar | Garten | Weinkeller | Salons

Winzerweg 5 | CH-4123 Allschwil | +41 61 561 7777 | info@villa-winzerpark.ch | www.villa-winzerpark.ch

VILLA WINZERPARK

Menu à CHF 90

Amuse- Bouche

* * *

Burger de foie de canard poêlé, compotée d'oignons rouges et sucrine
Burger mit gebratener Entenleber, kandierten roten Zwiebeln Salatherzen

* * *

Ravioli de chanterelles à la crème de persil
Eierschwämmli-Ravioli an Peterlirahmsauce

* * *

Magret de canette et sa compotée de fruits, galette de maïs et légumes du marché
Entenbrust an Beerenkompott mit Maisgaletten und Marktgemüse

* * *

Gratin de fruits des bois et sa glace vanille
Waldbeergratin mit Vanilleglace

* * *

Friandises

Menu à CHF 105

Amuse- Bouche

* * *

Carpaccio de thon rouge, marinade acidulée, copeaux de légumes primeurs cru
Tuna Carpaccio an Limonen Marinade, Gemüse-Späne

* * *

Œuf coulant sur polenta à la truffe, mouillette dorée
Halbgekochtes Ei auf Trüffelpolenta mit knusprigem Brötchen

* * *

Saint Pierre grillé, petit pois – carottes en texture, crispies de jambon de Parme
Grillierter St. Petersfisch, Erbsen und Rüebl, Parmaschinken Crispies

* * *

Filet de bœuf rôti entier au jus de porto-dattes, risotto piquillos-chorizo
Rindsfilet am Stück gebraten an Portwein-Datteln-Jus, Piquillos-Chorizo Risotto

* * *

Vacherin glacé « contemporain » au coulis de fruits frais
Vacherin Glace nach Moderner Art mit Coulis aus frischen Früchten

* * *

Friandises

Unsere Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 7.7 % MWST

[Restaurant](#) | [Gartensaal](#) | [Winzer Bar](#) | [Garten](#) | [Weinkeller](#) | [Salons](#)

Winzerweg 5 | CH-4123 Allschwil | +41 61 561 7777 | info@villa-winzerpark.ch | www.villa-winzerpark.ch

VILLA WINZERPARK

LES MENUS D'AUTOMNE- HERBSTLICHE MENUS

Menu à CHF 75

Amuse- Bouche

* * *

**Tranche de foie gras de canard cuit dans un vin chaud aux épices,
compotée de mirabelles de la région et sel noir de Chypre**

Entenleberscheiben im Gewürz-Glühwein pochiert,
Mirabellenkompott und schwarzes Zypern-Salz

* * *

Quasi de veau de la région rôti entier, poêlée forestière et gratin fribourgeois

Kalbs-Qasi vom Laufental am Stück gebraten,
frische Waldpilzmischung und Kartoffelgratin Freiburger Art

* * *

Moelleux au chocolat et sa crème légère au café

Warmer Schokoladenkuchen an leichtem Kaffeeschaum

* * *

Friandises

Menu à CHF 90

Amuse- Bouche

* * *

Crème de topinambour et sa brochette de crevettes, espuma au lard

Pastinaken Cremesuppe mit Krevetten-Spiess und Speck Espuma

* * *

Pavé de sandre sur choucroute « revisité »

Zanderrückenfilet mit Honig und Bier lackiert, Crispy Sauerkraut, Speckschaum

* * *

Cœur de filet de bœuf rôti entier sauce foyot, pommes Vonnassienne et légumes de saison
Rindsfilet am Stück gebraten mit Béarnaise-Kalbsjus-Sauce, Kartoffelküchlein und Saisongemüse

* * *

Parfait glacé à la cannelle et sa compotée de quetsches tièdes

Zimtparfait mit lauwarmen Zwetschgen

* * *

Friandises

Unsere Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 7.7 % MWST

Restaurant | Gartensaal | Winzer Bar | Garten | Weinkeller | Salons

Winzerweg 5 | CH-4123 Allschwil | +41 61 561 7777 | info@villa-winzerpark.ch | www.villa-winzerpark.ch

VILLA WINZERPARK

Menu à CHF 90

Amuse- Bouche

* * *

Burger de foie gras de canard déstructuré, compotée d'oignons rouges, sucrine et croustillant
Burger mit Entenleber Scheiben mariniert in Portwein und Cognac,
karamellisiertes Zwiebelkompott, Römischer Babysalat und knusprige Zwiebeln

* * *

Ravioli de bolets à la crème de madère
Steinpilzravioli an Madère-Schaum

* * *

Carré d'agneau en habit d'automne, crémeux Dubarry, jus réduit abricot-agrumes,
Irländisches Lammkarree im Ofen gebraten, Aprikosen-Zitrusfrüchte-Jus und Blumenkohl Mousse

* * *

Paris-Brest à la quetsche
Zwetschgen Paris-Brest

* * *

Friandises

Menu à CHF 105

Amuse- Bouche

* * *

Noix de Saint Jacques saisies, purée grand-mère, beurre noisette aux câpres, légumes oubliés
Gebratene Jakobsmuscheln auf Kartoffelstock, braune Butter mit Kapern und herbstliches Gemüse

* * *

Loup de mer cuit sur peau, douceur topinambour-vanille, jeune poireau grillé,
émulsion au noilly prat

Wolfsbarschfilet knusprig gebraten, Topinambur-Vanille-Mousse,
grillierter Baby Lauch und Noilly Prat Schaum

* * *

Noisettes de chevreuil et son jus au sureau, garniture Saint Hubert
Rehmedaillons an Holunderjus und St. Hubertus Garnitur

* * *

Tarte fine au chocolat aux filets de mandarines marinées au gingembre-kalamansi
Feiner Schokoladenkuchen an Mandarinenfilets mariniert mit Ingwer und Kalamansi

* * *

Friandises

Unsere Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 7.7 % MWST

Restaurant | Gartensaal | Winzer Bar | Garten | Weinkeller | Salons

Winzerweg 5 | CH-4123 Allschwil | +41 61 561 7777 | info@villa-winzerpark.ch | www.villa-winzerpark.ch

VILLA WINZERPARK

IMPRESSIONEN



Unsere Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 7.7 % MWST

Restaurant | Gartensaal | Winzer Bar | Garten | Weinkeller | Salons

Winzerweg 5 | CH-4123 Allschwil | +41 61 561 7777 | info@villa-winzerpark.ch | www.villa-winzerpark.ch