

VILLA WINZERPARK

Chers clients, chers amis
Soyez les bienvenus à la Villa Winzerpark, heureux de vous y accueillir.
*Dear guests, dear friends
Welcome to Villa Winzerpark, beautiful you are here.*

Mon équipe et moi-même, sommes fiers d'écrire un nouveau chapitre de l'histoire
de la Fondation Thomi-Hopf.
*My team and I are proud to write another chapter in the history
of the Thomi Hopf Foundation.*

C'est avec grand plaisir, que je vais vous transmettre ma philosophie en quelques mots.
En priorité, je souhaite éveiller en vous des émotions. Mes plats doivent créer du plaisir.
En cela notre cuisine est sincère tout en respectant les produits utilisés.
Il en est de même pour nos producteurs régionaux, chez qui j'achète sans intermédiaire
dans la mesure du possible.

*With pleasure I bring you my philosophy a little closer.
First and foremost, I want to awaken emotions in you. My food must be fun.
This makes our cuisine honest and respectful of the food.
The same applies to our regional producers where I buy directly, if possible.*

Voici le chemin, que je me suis tracé depuis une trentaine d'années
That is the path I have been walking for thirty years now.

Tout cela est réalisable, uniquement grâce au soutien de mon équipe qui oeuvre à mes côtés,
merci à eux.
All this I can only realize thanks to the great team that stands by me, merci to all.

Votre hôte
your host

Martial Kastner

Classique ou moderne, il n'existe qu'une cuisine...la bonne !
Classic or modern, there is only one kitchen...the good one!

Paul Bocuse (1926-2018)

La carte

Entrées | Starters

Poulpe avocat encre de seiche piquillos sucrine <i>Octopus</i> avocado squid ink piquillos sucrine	28
Langoustine betterave cerises kalamansi citron caviar <i>Langoustine</i> beetroot cherries calamansi lemon caviar	29
Terrine de foie gras mûres cardamom vanille pain aux fruits de Zermatt <i>Duck liver terrine</i> blackberry cardamon vanilla mountain guide bread	29
Tatare de bœuf Italien pignons de pin roquette balsamique tomate pain toasté <i>Beef Tatar</i> Italian pine nuts rocket salad balsamico toasted bread	29/49
Œuf parfait d'Allschwil Bio 64° espuma carbonara pecorino guaciale spaghetti <i>Perfect organic free range egg from Allschwil 64°</i> espuma carbonara pecorino guacial spaghetti	29

Entrées végétariennes | Vegetarian starters

Chou fleur houmous épices grenade chimichuri piment d'Espelette <i>Cauliflower</i> hummus spices pomegranate chimichuri Espelette pepper	28
Burrata sucrine basilic oignons frits condiment pickles poivrons <i>Burrata</i> sucrine basil fried onions condiment pickles peppers	27

Les plats principaux | Main courses

Cabillaud vanille de la Réunion moules de Bouchot lentilles corails lait de coco <i>Cod</i> vanilla from Réunion Bouchot mussels coral lentils coconut milk	58
Homard de Bretagne linguine bisque grenade petits pois focaccia <i>Brittany lobster</i> linguine bisque pomegranate peas focaccia	55/79
Pluma Iberico aubergine confites bramata crémeuse gremolata <i>Iberico Pluma</i> candied eggplant creamy bramata gremolata	59
Carré d'agneau aubergine tomates courgettes thym jus de romarin <i>Rack of lamb</i> eggplant tomatoes zucchini thyme rosemary juice	59
Entrecôte « Angus » d'Irlande café de Paris pommes allumettes légumes d'été <i>Beef entrecôte « Angus » Ireland</i> café de Paris pommes allumettes summer vegetables	59

Les plats principaux végétariennes | Vegetarian Main courses

Ravioli pâte aux épinards gorgonzola pesto noix poires huile de basilic <i>Ravioli</i> spinach pasta gorgonzola pesto walnuts pears basil oil	28/47
Aubergine caviar d'aubergine tomates séchées pesto rosso poivrons feta <i>Eggplant</i> eggplant caviar sundried tomatoes pesto rosso peppers feta	46

Menu Winzerpark

Amuse – Bouche

Poulpe | avocat | encre de seiche | piquillos | sucrine
Octopus | *avocado* | *squid ink* | *piquillos* | *sucrine*

Chou fleur | houmous | épices | grenade | chimichuri | piment d'Espelette
Cauliflower | *hummus* | *spices* | *pomegranate* | *chimichuri* | *Espelette pepper*

Cabillaud | vanille de la Réunion | moules de Bouchot | lentilles corails | lait de coco
Cod | *vanilla from Réunion* | *Bouchot mussels* | *coral lentils* | *coconut milk*

Carré d'agneau | aubergine | tomates | courgettes | thym | jus de romarin
Rack of lamb | *eggplant* | *tomatoes* | *zucchini* | *thyme* | *rosemary juice*

Pêche | financier | amandes | amaretto | sorbet pêche
Peach | *financier* | *almonds* | *amaretto* | *peach sorbet*

Friandises

4 plats | *courses* | 120 (sans poisson) | accord vins | *wine pairing* | 55
5 plats | *courses* | 135 | accord vins | *wine pairing* | 65 (commande prise jusqu'à 13.00 et 20.15 heures /
to be ordered until 13.00h and 20.15h).

Villa's Vegetarisches Menü

Amuse-Bouche

Burrata | sucrine | basilic | oignons frits | condiment | pickles poivrons
Burrata | *sucrine* | *basil* | *fried onions* | *condiment* | *pickles peppers*

Chou fleur | houmous | épices | grenade | chimichuri | piment d'Espelette
Cauliflower | *hummus* | *spices* | *pomegranate* | *chimichuri* | *Espelette pepper*

Ravioli | pâte aux épinards | gorgonzola | pesto | noix | poires | huile de basilic
Ravioli | *spinach pasta* | *gorgonzola* | *pesto* | *walnuts* | *pears* | *basil oil*

Aubergine | caviar d'aubergine | tomates séchées | pesto rosso | poivrons | feta
Eggplant | *eggplant caviar* | *sundried tomatoes* | *pesto rosso* | *peppers* | *feta*

Pêche | financier | amandes | amaretto | sorbet pêche
Peach | *financier* | *almonds* | *amaretto* | *peach sorbet*

Friandises

4 plats | *courses* | 105 | accord vins | *wine pairing* | 55
5 plats | *courses* | 120 | accord vins | *wine pairing* | 65 (commande prise jusqu'à 13.00 et 20.15 heures /
to be ordered until 13.00h and 20.15h).£

Pour tous changements il vous sera facturé un supplément/
For menu changments we charge an extra fee

Notre équipe vous propose une sélection de vins au verre

Our staff kindly recommends you our curent wine offer!

VILLA WINZERPARK

Desserts | *Desserts*

Crème brûlée vanille sorbet orange-prosecco <i>Crème Brûlée vanilla orange-prosecco sorbet</i>	19
Chocolat fondant guanaja croquant ganache dulcey <i>Chocolate fondant Guanaja crispy ganache dulcey</i>	19
Citron yuzu citron givré crumble meringue <i>Lemon yuzu frosted lemon crumble meringue</i>	19
Pêche financier amandes amaretto sorbet pêche <i>Peach financier almonds amaretto peach sorbet</i>	19
Tiramisù alla nonna traditionnel café amaretto <i>Tiramisù alla nonna traditional coffee amaretto</i>	19

Fromages | *Cheese*

Assortiment de fromages Suisse et France <i>Cheese selection switzerland and french</i>	23
--	----

Nos partenaires régionaux et nationaux

Nous n'utilisons que des produits frais, provenant si possible de la ferme voisine ou de petits producteurs locaux.

C'est avec fierté que je vous présente nos partenaires :

Allschwil et sa région

Pain paysan & légumes | Bioparadies Allschwil

Pain paysan & légumes | Wydehof | Allschwil

Fruits & légumes Jos. Pfaff AG | Allschwil

Oeufs fermier | Stefan Marti | Allschwil

Potirons et cucurbitacés | Allschwil

Grauwiler Fleisch | Basel

Dream of Ice | Allschwil

Suisse

Oona Caviar | Frutigen

Saumon des Alpes Suisse | Lostallo

Boissons

Kaufmann Wine & Drinks | Bättwil

Kitchen Brew - bières | Allschwil

Swiss Mountain Spring | Allschwil

Das Weinparadies | Reinach

Buess Weinkellerei | Sissach

Vino d'Amato | Basel

Eptinger Mineralquelle | Eptingen

Kaffee Casablanca | Allschwil