

# 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

<b>Truite</b>   fumée   marinée   carottes-gingembre   verveine-citron <i>Trout</i>   smoked   marinated   carrots-ginger   verbena-lemon	28
<b>Terrine de foie gras « Périgord »</b>   pain d'épices   poire-cardamom   Banyuls   raisins pickels <i>Duck liver terrine « Périgord »</i>   gingerbread   pear-cardamom   banyuls   grapes	29
<b>Tatаре de boeuf</b>   classique   Cognac   pain toasté <i>Beef Tatar</i>   traditional   Cognac   toasted bread	29/49
<b>Foie de canard poêlé</b>   royale de champignons   persillade   topinambour   épices-caramel <i>Pan-fried duck liver</i>   mushrooms royale   persillade   topinambur   spices-caramel	29

### Entrées végétariennes | Vegetarian starters

<b>Potimarrons</b>   velouté   émulsion cacao   copeaux   châtaignes   truffes trompettes-choco <i>Pumpkin soup</i>   cocoa emulsion   shavings   sweet Chestnuts   chestnut-choco truffles	27
<b>Cêpes</b>   royale de champignons   persillade   topinambour   épices-caramel <i>Boletus</i>   mushrooms royale   persillade   topinambur   spices-caramel	28
<b>Œuf parfait « bio » d'Allschwil 64°</b>   sabayon de champignons   pleurotes   topinambour <i>Perfect organic free range egg from Allschwil 64°</i>   mushroom sabayon   oyster mushrooms   topinambur	28

### Les plats principaux | Main courses

<b>Lotte</b>   moules de Bouchot   carottes   chorizo Bellota   Safran d'Oberwil <i>Monkfish fillet</i>   ballotine   Bouchot mussels   carrots   chorizo   Oberwil Saffron	58
<b>Noix de Saint-Jacques « Saint Brieuç »</b>   cêpes   céleris   risotto   chips <i>« Saint Brieuç » scallops</i>   boletus   celery   risotto   chips	59
<b>Ris de veau</b>   salsifis   panais   champignons   galette de pomme de terre <i>Veal sweetbreads</i>   salsify   parsnips   mushrooms   potato pancake	58
<b>Médallions de chevreuil</b>   spätzles   chou rouge   confiture d'échalottes   airelles <i>Venison medallions</i>   spätzles   red cabbage   shallot jam   cranberries	59
<b>Entrecôte « Angus » d'Irlande</b>   café de Paris   pommes allumettes   légumes d'automne <i>Beef entrecôte « Angus » Ireland</i>   café de Paris   pommes allumettes   autumn vegetables	59

### Les plats principaux végétariennes | Vegetarian Main courses

<b>Ravioli ouvert</b>   fricassée de champignons   légumes racines   émulsion truffée <i>Open ravioli</i>   mushroom fricassee   root vegetables   truffle emulsion	28/47
<b>Gnocchis de courges</b>   cêpes   huile de courges   muesli   émulsion de champignons <i>Squash gnocchi</i>   boletus   squash oil   muesli emulsion	46

VILLA  
WINZERPARK

## Menu Winzerpark

### Amuse – Bouche

Truite | fumée | marinée | carottes-gingembre | verveine-citron  
*Trout | smoked | marinated | carrots-ginger | verbena-lemon*

Foie de canard poêlé | royale de champignons | persillade | topinambour | épices-caramel  
*Pan-fried duck liver | mushrooms royale | persillade | topinambur | spices-caramel*

Lotte | moules de Bouchot | carottes | chorizo Bellota | Safran d'Oberwil  
*Monkfish fillet | ballotine | Bouchot mussels | carrots | chorizo | Oberwil Saffron*

Médallions de chevreuil | spätzles | chou rouge | confiture d'échalottes | airelles  
*Venison medallions | spätzles | red cabbage | shallot jam | cranberries*

Chocolat | sabayon | orange cardamome | biscuit madeleine  
*Chocolate | sabayon | orange cardamom | biscuit madeleine*

### 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 2015h).*

## Villa's Vegetarisches Menü

### Amuse-Bouche

Potimarrons | velouté | émulsion cacao | copeaux | châtaignes | truffes trompettes-choco  
*Pumpkin soup | cocoa emulsion | shavings | sweet Chestnuts | chestnut-choco truffles*

Cêpes | royale de champignons | persillade | topinambour | épices-caramel  
*Boletus | mushrooms royale | persillade | topinambur | spices-caramel*

Œuf parfait «bio» d'Allschwil 64° | sabayon de champignons | pleurotes | topinambour  
*Perfect organic free range egg from Allschwil 64° | mushroom sabayon | oyster mushrooms | topinambur*

Gnocchis de courges | cêpes | huile de courges | muesli | émulsion de champignons  
*Squash gnocchi | boletus | squash oil | muesli emulsion*

Chocolat | sabayon | orange cardamome | biscuit madeleine  
*Chocolate | sabayon | orange cardamom | biscuit madeleine*

### 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 2015h).£*

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!

Nos prix sont en francs suisses et incluent la TVA de 8.1 %  
*Our prices are in Swiss Francs and incl.8.1 % Tax*

# VILLA WINZERPARK

## Desserts | *Desserts*

<b>Crème brûlée</b>   vanille   sorbet orange-prosecco	19
<i>Crème Brûlée</i>   <i>vanilla</i>   <i>orange-prosecco sorbet</i>	
<b>Chocolat</b>   sabayon   orange cardamome   biscuit madeleine	19
<i>Chocolate</i>   <i>sabayon</i>   <i>orange cardamom</i>   <i>biscuit madeleine</i>	
<b>Poire-Vanille</b>   mille-feuille   fèves de tonka   verveine   caramel beurre salé	19
<i>Pear-Vanilla</i>   <i>mille-feuille</i>   <i>tonka beans</i>   <i>verbena</i>   <i>salted butter caramel</i>	
<b>Pralin</b>   champignons de Paris   cake pistache   pickles   glace whisky tourbé	19
<i>Pralin</i>   <i>mushrooms</i>   <i>pistachio cake</i>   <i>pickles</i>   <i>whisky ice cream</i>	
<b>Pain d'épices</b>   Courge de marron   Gel fruit de la passion   Espuma Grand-Marnier	19
<i>Gingerbread</i>   <i>Chestnut squash</i>   <i>Passion fruit gel</i>   <i>Espuma Grand-Marnier</i>	

## Fromages | *Cheese*

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

## 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