

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)

Speisekarte

Vorspeisen

Salade d'hiver mâche endive viande des grisons noix pommes Winter Salad Lamb's lettuce Brussels sprouts Dried meat Walnuts Apple	25
Saumon des Alpes Suisse de Lostalio Marmoriert Fenchelbavarois Quark mit Kräuter Swiss Alpine salmon from Lostalio Marbled Fennel «bavarois» Quark with herbs	27
Ceviche de dorade gingembre mangue grenade Gilt-head bream ceviche Ginger Mango Pomegranate	29
Terrine de foie gras de canard «Périgord» Litchie pamplemousse pain aux fruits Duck liver terrine «Périgord» Lychee Grapefruit Mountain Guide Bread	29
Tatare de boeuf classique cognac pain toasté pickles Beef Tartare Classic Cognac pickles Toasted bread	29/49

Vegetarische Vorspeisen

Crème de cresson ravioli ricotta espuma pomme de terre pignons de pin Cress cream soup Ricotta ravioli Potato foam Pine nuts	26
Œuf fermier d'Allschwil parfait 64° espuma artichaut noisettes Piémont truffes Perfect Allschwil organic free range egg Artichoke espuma Piedmont hazelnuts Truffle	29

Hauptgerichte

Filet de rouget risotto aa safran émulsion coquillages Red Mullet fillet Saffron risotto Foam Mussel variation	57
Filet de sandre caviar Oona Swiss Alpin émulsion champagne Vonassiennes Pike-perch fillet Oona Swiss Alpin Caviar Champagne foam Vonassienne potatoes	59
«Souris d'agneau» agrumes sauce légumes racines bramata crémeuse Lamb Shank's souris d'agneau Citrus fruit sauce Root vegetables Bramata polenta	55
Suprême de volaille jaunes farce au foie gras déclinaison de choux barre façon rösti Corn-fed chicken breast Duck liver stuffing cauliflower variation Crispy potato stick	57
Entrecôte «Angus» d'Irlande café de Paris pommes allumettes légumes de saison Angus ribeye steak from Ireland Café de Paris Fries «Allumettes» Seasonal vegetables	59
Châteaubriand «Winzerpark» à partir de 2 Pers./ minimum 2 peoples Un classique de la cuisine française depuis 200 ans. Tranché à table et accompagné d'une traditionnelle sauce béarnaise ainsi que de pommes allumettes, servi en deux services. «Châteaubriand» The classic that has been served in France for over 200 years. Carved at your table and served with its traditional «Béarnaise» sauce, fries «Allumettes» and seasonal vegetables in courses.	69/Pers

Vegetarische Hauptgerichte

Ravioli aux champignons émulsion marsala julienne de truffes Mushroom ravioli Cream of mushrooms Marsala Périgord truffle strips	29/48
Célerisotto barre façon rösti céleris rôti déclinaison de choux Celery risotto Roasted gold stick Oven-baked celery Cauliflower variation	45

VILLA WINZERPARK

Menu Winzerpark

Amuse – Bouche

Saumon des Alpes Suisse de Lostallo | Marmoriert | Fenchelbavarois | Quark mit Kräuter
Swiss Alpine salmon from Lostallo | Marbled | Fennel «bavarois» | Quark with herbs

Œuf fermier d'Allschwil parfait 64° | espuma artichaut | noisettes Piémont | truffes
Perfect Allschwil organic free range egg | Artichoke espuma | Piedmont hazelnuts | Truffle

Filet de rouget | risotto au safran | émulsion | coquillages
Red Mullet fillet | Saffron risotto | Foam | Mussel variation

Filet de bœuf | béarnaise | barre façon rösti | légumes de saison
Beef Filet Switzerland | béarnaise sauce | Roasted gold stick | Seasonal vegetables

Ananas | entremet | noix de coco | citron vert | sorbet
Pineapple «Entremet» | Coconut | Lemon | Sorbet

Friandises

4 plats | *courses* | 120 (sans poisson) | accord vins | *wine pairing* | 59

5 plats | *courses* | 135 | accord vins | *wine pairing* | 69

Dernière prise de commande : 13.00 et 20.15 heures / *to be ordered until 13.00h and 20.15 hr.*

Pour tous changements il vous sera facturé un supplément

For menu changes we charge an extra fee

Villa's Vegetarisches Menü

Amuse-Bouche

Crème de cresson | ravioli ricotta | espuma pomme de terre | pignons de pin
Cress cream soup | Ricotta ravioli | Potato foam | Pine nuts

Œuf fermier d'Allschwil parfait 64° | espuma artichaut | noisettes Piémont | truffes
Perfect Allschwil organic free range egg | Artichoke espuma | Piedmont hazelnuts | Truffle

Ravioli aux champignons | émulsion | marsala | julienne de truffes
Mushroom ravioli | Cream of mushrooms | Marsala | Périgord truffle strips

Célerisotto | barre façon rösti | céleris rôti | déclinaison de choux
Celery risotto | Roasted gold stick | Oven-baked celery | Cauliflower variation

Ananas | entremet | noix de coco | citron vert | sorbet
Pineapple «Entremet» | Coconut | Lemon | Sorbet

Friandises

4 plats | *courses* | 105 | accord vins | *wine pairing* | 59

5 plats | *courses* | 120 | accord vins | *wine pairing* | 69

Dernière prise de commande : 13.00 et 20.15 heures / *to be ordered until 13.00h and 20.15 hr.*

Pour tous changements il vous sera facturé un supplément

For menu changes we charge an extra fee

Notre équipe vous propose une sélection de vins au verre

VILLA WINZERPARK

Our staff kindly recommends you our curent wine offer!

Desserts

Crème brûlée | vanille | sorbet orange-prosecco
Crème brûlée | Vanilla | Orange | Prosecco sorbet 19

Ananas | entremet | noix de coco | citron vert | sorbet 19
Pineapple «Entrement» | Coconut | Lemon | Sorbet

Tarte Tatin | caramélisée | chantilly | glace vanille 19
Tarte Tatin | Caramelized | Whipped cream | Vanilla ice-cream

Soufflé chocolat | sorbet poire 22
Chocolate Soufflé | Pear sorbet | (please allow 20 minutes when ordering).
(à commander en début de repas | to order in the beginning of the meal)

Käse

Käseauswahl | Schweiz | Frankreich | 23
Cheese selection | Switzerland | France

Déclaration | notre viande et les produits suivants sont d'origines: veau et porc de Suisse, volaille de Suisse, agneau d'Australie et de Nouvelle Zélande, boeuf de Suisse, gibier de UE, pain de Suisse, saumon de Suisse, homard de France & Canada, poisson de l'atlantique

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

VILLA
WINZERPARK

Buess Weinkellerei | Sissach

Vino d'Amato | Basel

Eptinger Mineralquelle | Eptingen

Kaffee Casablanca | Allschwil