

# CHEZ JEANNOT

BISTRO | RESTAURANT



BANKETTINFORMATIONEN  
Winter

## INHALTSVERZEICHNIS

	Seite
BISTRO   RESTAURANT CHEZ JEANNOT Location / Bestuhlung / Blumen / Solitude Park	3
APÉRO VORSCHLÄGE	4-6
MENÜ-VORSCHLÄGE	7
EVENTS / ANLÄSSE / SPEZIALANGEBOT	
Etagérenbrunch	8
Outdoor-Apéro   Fonduezauber	9
AGB	10
KONTAKT	11



## ■ BISTRO | RESTAURANT CHEZ JEANNOT

Das Chez Jeannot Team heisst Sie herzlich willkommen in künstlerischem Ambiente am Rhein! Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, wir setzen sie mit Freude um und entführen Sie in die einzigARTige Welt unseres Bistro | Restaurant direkt am Rheinufer. Jeder ist willkommen und eingeladen, sich von unserer saisonalen und gutbürgerlichen Küche verwöhnen zu lassen - Wir freuen uns auf Sie!

### LOCATION

Die Architektur stammt von Mario Botta. Das Chez Jeannot wurde nach über 20 Jahren Betrieb einer Generalrenovation unterzogen. Der Gastraum präsentiert sich dabei in einem komplett neuen Ambiente, die Küche wurde vollständig erneuert. Ein modernes, französisches Bistro ist entstanden mit einem Mobiliar, das die Gemütlichkeit und Stimmung eines Pariser Lokals verströmt und mit Werken von Jean Tinguely künstlerisch ausgestattet ist. Im Gegenzug können Sie es sich auf der Terrasse eine Auszeit in der Natur gönnen, mit direktem Blick auf den Rhein.

### BISTRO | RESTAURANT CHEZ JEANNOT

Grösse: 140 m<sup>2</sup>

Apéros ab 35 bis 100 Personen, mit Terrasse bis 300 Personen

Bankette mit Menus ab 35 bis max. 100 Personen

### BESTUHLUNG

Gerne senden wir Ihnen einen Tischplan für Ihren Anlass mit.

### BLUMEN

Gerne bestellen wir für Sie bei unserem Floristen eine schöne Blumendekoration. Kleinere Arrangements sind schon ab ca. CHF 30.00 erhältlich.

## ■ APÉRO-VORSCHLÄGE

Sehr geehrter Gast

Wir haben Ihnen köstliche Apero-Pakete zusammengestellt. Nachfolgend finden Sie die perfekte Mischung aus warmen und kalten Häppchen. Lassen Sie sich von den verschiedenen Köstlichkeiten aus unserer Küche verwöhnen.

### APERO CLASSIC | CHF 16 PRO PERSON

Saisonale Suppe  
Saisonale Bruschetta (Vegi, Fisch, Fleisch)  
Oliven, Sbrinz und Salzmandeln  
Flammkuchen

### APERO TINGUELY | CHF 29 PRO PERSON

Saisonale Suppe  
Datteln im Speckmantel  
Lachstartar Apfel – und Selleriesalat  
Chicken-Wings mit Mango Chutney  
Gemüse-Quiche  
Gefüllte vegetarische Crêpes  
Crevetten im Knuspermantel auf Wintergemüse

### APERO RICHE | CHF 49 PRO PERSON

Oliven, Sbrinz und Nüsse  
Saisonale Suppe  
Rindstartar mit Brioche  
Vegetarisches Tartar  
Tuna mit marinierten Gurken  
Entrecôte mit Zitronenkartoffelstock  
Risotto mit frischen Waldpilzen  
Jakobsmuschel auf Wintergemüse  
Gefülltes Mille Feuille  
Creme Brûlée

## ■ APÉRO-VORSCHLÄGE

Unsere Ganzjahresklassiker zum Ergänzen:

Mini Tinguely Croque-Monsieur	Stück	CHF 3.00
Geröstete Salzmandeln	100g	CHF 6.00
Suunereedli	100g	CHF 6.00
Sandwich (Vegi, Fleisch, Fisch)	Stück	CHF 3.50
Grissini mit Parmaschinken umwickelt	Stück	CHF 3.00
Cherry Tomätkli Mozzarellaspiessli	Stück	CHF 2.50
Mini Wienerschnitzeli	Stück	CHF 3.00
Datteln im Speckmantel	Stück	CHF 2.50
Saisonale Quiche	Stück	CHF 3.00
Flammkuchen	Stück	CHF 3.00

## PASSENDE GETRÄNKE

### Alkoholfreie Getränke

Chez Jeannot Wasser, mit und ohne Kohlensäure	Liter	CHF 8.50
Orangensaft Tetra	Liter	CHF 11.50
Orangensaft frisch	Liter	CHF 26.00

### Bier

Unser Bier vom Fass	2dl	CHF 5.00
	5dl	CHF 8.00
Kitchen Brew American Pale Ale, Flasche	3.3dl	CHF 5.50
Chopfab bleifrei (Alkoholfrei), Flasche	3.3dl	CHF 5.50

### Schaumwein

Crémant d'Alsace Brut AC Elsass, Frankreich Traubensorten: Chardonnay, Pinot Noir, Riesling	7.5dl	CHF 52.00
Laurent-Perrier Brut Champagne, Frankreich Traubensorten: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	7.5dl	CHF 90.00

## ■ APÉRO-VORSCHLÄGE

### Weisswein

Aigle Jean Tinguely AOC Cuvée 7.0dl CHF 49.00  
Waadt, Schweiz  
Traubensorte: Chasselas

Petite Arvine de Molignon AOC Les Pyramides 7.5dl CHF 52.00  
Wallis, Schweiz  
Traubensorte: Petite Arvine

Paien Heida AOC, Mabillard-Fuchs 7.5dl CHF 60.00  
Wallis, Schweiz  
Traubensorte: Savagnin Blanc

Kumarod Cuvée, Johann Schwarz 7.5dl CHF 52.00  
Burgenland, Österreich  
Traubensorten: Chardonnay, Sauvignon Blanc und Scheurebe

Sancerre AC Les fines Bouches 7.5dl CHF 56.00  
Loire, Frankreich  
Traubensorte: Sauvignon Blanc

Chablis 1er Cru Montmain 7.5dl CHF 69.00  
Burgund, Frankreich  
Traubensorte: Chardonnay

### Rotwein

Blauburgunder, Urs Imhof 7.5dl CHF 45.00  
Maisprach, Schweiz  
Traubensorte: Pinot Noir

Bolgheri, Villa Donoratico DOCG 7.5dl CHF 56.00  
Toskana, Italien  
Traubensorten: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot

Château La Tour Sieujean Cru Bourgeois AC 7.5dl CHF 69.00  
Pauillac, Bordeaux, Frankreich  
Traubensorten: Cabernet Sauvignon und Merlot

Mercurey 1er Cru Clos de Barraults, Domaine Michel Juillot 7.5dl CHF 56.00  
Côte Chalonnaise, Burgund, Frankreich  
Traubensorte: Pinot Noir

Gerne senden wir Ihnen auch unsere komplette Weinkarte zu.

## MENÜ-VORSCHLÄGE WINTER

### ■ VORSPEISE

Blätterteig Tarte gefüllt mit Mont d'Or, serviert mit Friséesalat an Dijon-Dressing	CHF 12.00
Wintersalat mit Tempura Wildfangkrevetten und Chili Creme fraîche	CHF 14.00
Temperiertes Lachsfilets auf Waldorfsalat mit Meerrettichschaum	CHF 13.00
Kürbiscremesuppe mit Rohschinken, Feigen und Brioche	CHF 12.00

### ■ HAUPTGANG

Poulet Involtini gefüllt mit Basilikum Ricotta und Kräutersaitling, Jus, Chicorée, Rosenkohl und Kartoffelmousseline	CHF 31.00
Lammrücken auf Selleriepüree mit Kürbis und Chicoree serviert mit Apfel-Kartoffelgratin	CHF 38.00
Kalbsrücken mit Speck, Jus, Wintergemüse und hausgemachte Spätzli	CHF 42.00
Gebratenes Angus Entrecote Double aus Ennetbürgen auf Tomatenrisotto an Zitronenbutter	CHF 55.00
Gebratenes Zanderfilet, Noilly Prat Sauce, Zitronenkartoffelmousseline, Artischocke und Sellerie	CHF 33.00

### ■ VEGETARISCH

Kartoffelgnocchi mit Waldpilzen, Parmesan und Basilikumschaum	CHF 28.00
Weissweinrisotto mit Rande, Parmesan, Orangenfilets und Chicorée	CHF 27.00
Kartoffelmousseline mit Minuten Ei und Trüffelschaum	CHF 29.00

### ■ DESSERT

Saisonale Dessertvariation oder sagen Sie uns was Sie gerne wünschen.	CHF 10.00-16.00
---	-----------------

## EVENTS - ANLÄSSE - SPEZIALANGEBOT

### ■ ETAGÉREN-BRUNCH

#### KLAMAUK FRÜHSTÜCK | CHF 14.50 PRO PERSON

Brot, Zopf, Gipfeli, hausgemachte Konfitüre, Butter und ein warmes Getränk

#### MÉTA-HARMONIE-BRUNCH | CHF 28.00 PRO PERSON

Brot, Zopf, Gipfeli, hausgemachte Konfitüre, Butter, Früchte, Fleischaufschnitt, Käse, hausgemachtes Birchermüesli, eine Bio-Eierspeise, ein Glas frisch gepresster Orangensaft und ein warmes Getränk

#### PANDÄMONIUM-BRUNCH | CHF 39.00 PRO PERSON

Brot, Zopf, Gipfeli, hausgemachte Konfitüre, Butter, Früchte, Käse, Fleischaufschnitt, hausgemachtes Birchermüesli, schottischer Lachs mit Meerrettichschaum, eine Bio-Eierspeise, ein Glas frisch gepresster Orangensaft, ein Glas Crémant d'Alsace und ein warmes Getränk

#### SUPPLEMENT

Speck	CHF 2.50
Nature Joghurt mit Honig und Krokant	CHF 4.50
Hausgemachtes Birchermüesli	CHF 5.50
Bio-Spiegelei	CHF 5.50
Bio-Rührei mit Kräutern	CHF 6.50
Schottischer Lachs mit Meerrettich	CHF 8.50
Omelette mit Bio-Eiern, mit Kräuter und Tomaten	CHF 14.00

Glutenfreies Brot auf Wunsch erhältlich.



## EVENTS - ANLÄSSE - SPEZIALANGEBOT

### ■ OUTDOOR - APÉRO

Angebot nur im Winter erhältlich (Oktober -März)

#### APÉRO 1 | CHF 16.00 PRO PERSON

2 Glühwein oder 2 Punsch, hausgemacht, serviert mit Flammkuchen

#### APÉRO 2 | CHF 21.00 PRO PERSON

2 Glühwein oder 2 Punsch, hausgemacht, serviert mit Datteln in Speckmantel und saisonaler Suppe

#### APÉRO 3 | CHF 28.00 PRO PERSON

2 Glühwein oder 2 Punsch, hausgemacht, serviert mit Ananas-Dattel-Spieß, saisonaler Suppe und Mini-Cervelats zum selber grillieren

### ■ FONDUEZAUBER

Angebot nur abends erhältlich

#### FONDUEZAUBER CLASSIC | CHF 49.50 PRO PERSON

Trockenfleisch auf Holzbrett mit Zwiebeln, Essiggurken und Bauernbrot

Fondue moitié-moitié Vacherin Fribourgeois AOP

Gebrannte Crème mit karamellisierten Äpfeln

#### FONDUEZAUBER JEANNOT | CHF 55.50 PRO PERSON

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons

Fondue-Jeannot mit Herbsttrüffel und Champagner

Zwetschgen in Rotwein, Vanilleeis und Rahm

## FONDUES

Alle Fondues servieren wir mit Bauernbrot und Kartoffeln.

Fondue moitié-moitié Vacherin Fribourgeois AOP	CHF 28.00
Steinbock Fondue - Bündner Bergkäse mit Steinpilzen	CHF 32.00
Gotthard-Fondue mit Gotthardkäse, Herbsttrüffel und Champagner	CHF 34.00
Sennen-Fondue - Appenzeller Käse mit frischen Kräutern	CHF 28.00

#### EXTRAS

Silberzwiebeln und Cornichons pro Portion CHF 5.00

## ■ ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (AGB)

### GÜLTIGKEIT DER OFFERTE

Bitte bestätigen Sie uns die Reservation schriftlich, per Fax oder Email innert 7 Tagen. Solange gilt die Reservation als provisorisch. Danach behalten wir uns die Möglichkeit offen, die Räumlichkeiten weiter zu vermieten.

### DETAILBESPRECHUNG

Bitte melden Sie sich frühzeitig (ca. 2 Wochen vor dem Anlass) für eine Besprechung an, Tel. +41 61 688 94 58.

Wir nehmen uns sehr gerne Zeit für Sie.

### GÄSTEZAHL

Setzen Sie die Anmeldefrist für Ihre Gäste frühzeitig an und geben Sie uns bitte mindestens 10 Tage vor dem Anlass eine Richtzahl an. Die uns 48 Stunden (zwei Arbeitstage) vor dem Anlass gemeldete Zahl ist verbindlich und wird entsprechend berechnet.

### ANNULLIERUNG

Bei Annullierung eines definitiv bestätigten Anlasses gilt Folgendes:

7 bis 3 Kalendertage vorher 65 % des Arrangements

2 bis 0 Kalendertage vorher 100 % des Arrangements

Unter Arrangement verstehen wir Menüpreis x Personenzahl.

Um Missverständnissen vorzubeugen, können wir Annullierungen nur in schriftlicher Form akzeptieren.

### ÖFFNUNGSZEITEN

Montag geschlossen

Dienstag – Sonntag

10.00 – 18.00 Uhr

Dienstag – Freitag

Ab 18.30 bis 24.00 Uhr nach Absprache

für Privatanlässe, Event, Apéros (ab 35 Personen)

## ANREISE

Das Museum Jean Tinguely befindet sich an der Grenzacherstrasse, gleich neben dem Solitudepark, von dem man auch direkt zu unserer Terrasse gelangt. Das Museum empfiehlt auswärtigen Besuchern mit öffentlichen Verkehrsmitteln anzureisen.

Vom Bahnhof SBB mit dem Tram Nr. 2, am Wettsteinplatz umsteigen auf Bus Nr. 31 Richtung Habermatten/Hörnli bis zur Station «Tinguely Museum».

Vom Bad. Bahnhof mit dem Bus Nr. 36 Richtung Schifflande.

Besucher mit Auto benutzen das Parkhaus am Badischen Bahnhof.

## RECHNUNGSSTELLUNG

Wir akzeptieren Bargeld und Kreditkarten. Bei Anlässen ab CHF 500.00 stellen wir Ihnen gerne eine Rechnung aus.

Lukas Burkart  
Restaurant Manager

Paul Sacher- Anlage 1  
CH-4058 Basel

Tel. 061 688 94 58  
Fax 061 688 38 54

Email: [restaurant@tinguely.ch](mailto:restaurant@tinguely.ch)  
[www.chezjeannot.ch](http://www.chezjeannot.ch)