

CHEZ JEANNOT

BISTRO | RESTAURANT



BANKETTINFORMATIONEN

INHALTSVERZEICHNIS

BISTRO RESTAURANT CHEZ JEANNOT Location / Bestuhlung / Blumen / Solitude Park	3
APÉRO VORSCHLÄGE	4-5
MENÜS Frühling / Sommer / Herbst / Winter	6-9
EVENTS / ANLÄSSE / SPEZIALANGEBOT	
Picknickkörbe	10
Etagérenbrunch	10
Fonduezauber	11
Outdoor-Apéro	12
AGB	13-14
KONTAKT	14



■ 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, der Innenbereich des Restaurants ist mit Bildern von Jean Tinguely ausgestattet, was ein ausgesprochen spezielles Ambiente schafft. 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 m²

Apéros ab 35 bis 150 Personen, mit Terrasse bis 300 Personen

Bankette mit Menus ab 35 bis max. 120 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.

SOLITUDE PARK

Grösse: 300 m²

Apéros ab 35 bis 500 Personen

■ APÉRO-VORSCHLÄGE

Sehr geehrte Bankettorganisatoren

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.

AUSWAHL CLASSIC | CHF 12 PRO PERSON

Bruschetta mit Spargel und Parmesan

Gemischtes Blätterteiggebäck

Oliven und Parmesan

Mini Tinguely Croque-Monsieur

AUSWAHL TINGUELY | CHF 22 PRO PERSON

Bruschetta mit Pfifferlingen und Spargel

Gemischtes Blätterteiggebäck

Lachstatar im Glas mit Guacamole und Sauerrahm

Chicken Wings mit Paprika-Honigsauce

Mini Frühlingssalat mit Krevetten

Spargelsuppe

Weisses Schokoladenmousse

AUSWAHL RICHE JEANNOT | CHF 34 PRO PERSON

Gemischtes Blätterteiggebäck

Bruschetta mit rosa gebratenem Thunfisch

Spargelspitzen mit Rohschinken

Frühlingssalat mit Krevetten gefüllt

Bärlauchsuppe

Hausgemachte Frühlingsravioli

Pouletsplisse mit Reis und Currysauce

Krevetten im Knuspermantel mit scharfer Sauerrahmsauce

Erdbeersalat mit Minze

Mini Cheesecake

■ APÉRO-VORSCHLÄGE

Unsere Ganzjahresklassiker zum Ergänzen:

Mini Tinguely Croque-Monsieur		CHF 3.00
Geröstete Salzmandeln	100g	CHF 6.00
Suunereedli	100g	CHF 6.00
Speckgugelhopf	Stück	CHF 4.50
Minisilserli	Stück	CHF 3.20
mit Cantadou oder Bündnerfleisch		
Grissinis mit Parmaschinken umwickelt	Stück	CHF 3.00
Cherry Tomätli Mozzarellaspiessli		CHF 2.50
Mini Wienerschnitzeli	Stück	CHF 3.00
Datteln mit Speck umwickelt	Stück	CHF 2.50

PASSENDE GETRÄNKE

San Pellegrino mit und ohne Kohlensäure	Liter	CHF 11.50
Orangensaft Tetra	Liter	CHF 11.50
Orangensaft frisch	Liter	CHF 32.50
Prosecco Contarini	75cl	CHF 49.00
Crémant d'Alsace Edelmann	75cl	CHF 49.00
Champagner Taittinger brut Réserve	75cl	CHF 92.00

MENUANGEBOT FRÜHLING

■ MENU 1 | CHF 56.00

Erfrischender Salat mit Rucola-Spitzen mit weissem Balsamico-Dressing, gerösteten Pinienkernen und Parmesanspänen
Weisse und grüne Spargeln, serviert mit Sauce Hollandaise
Mousse au chocolat mit Maracujasauce, mit exotischen Früchten

■ MENU 2 | CHF 58.00

Suppe von Frühlingskarotten mit Blätterteig-Paillette
Gebratene Maispouardenbrust an Rosmarin Jus
auf Bärlauch-Nudeln und Gemüse vom Markt
Fruchtsalat mit Holunderblütensirup und Vanilleglace

■ MENU 3 | CHF 58.00

Spargel-Terrine mit Quark und Kräutersalat
Gebratene Lachs-Filets auf Rotwein-Radicchio-Risotto
mit sautierten Champignons
Erdbeeren Mille-Feuille mit Coulis und Erdbeer-Glace

■ MENU 4 | CHF 58.00

Frühlingsalat mit hausgemachter Frühlingsrolle
Gebratenes Kaninchenrückenfilet an Marsalasaucce auf Spinat-Risotto
Zitronen-Tiramisu mit Erdbeeren

■ MENU 5 | CHF 65.00

Geräuchertes Lachsfilet mit Frühlingsalat
Glasierter Kalbsbraten im Ofen mit Kräutern gebraten,
neue Kartoffeln und Frühlingsgemüse
Erdbeermousse im Blätterteig serviert mit Grüntee glace

■ MENU 6 | CHF 72.00

Tartar vom Seeteufel mit Kresse an feiner Pfeffermarinade
Kalbssteak an Pfifferlingsauce, Randen-Kartoffelstock
serviert mit Krautstielen und Frühlingsgemüse
Trilogie unserer Sorbets garniert mit Früchten und Schokoladen-Brownies

■ MENU 7 | CHF 78.00

Duett von Spargel- und Bärlauchsuppe mit Parmaschinken
Rindsfilet in einer Kräuterkruste an feinem Rotwein Jus,
serviert mit Spargeln, Karotten und weisser Polenta
Erdbeertrilogie (Mousse, Salat und Glace) mit Rhabarberkompott

MENUANGEBOT SOMMER

■ MENU 1 | CHF 51.00

Dreifarbige Gemüseterrine mit Tomaten-Vinaigrette und Salat
Hausgemachte Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt,
serviert mit Mangold und an einer Rahmsauce
Hausgemachte Sorbet Triologie

■ MENU 2 | CHF 54.00

Variation von verschiedenen Antipasti und Bruschetta
Mit Zitrone und roten Zwiebeln marinierte Maispoularde,
serviert mit Pfifferling Risotto und Sommergemüse
Sautierte Kirschen mit Lächerli und Vanilleeis

■ MENU 3 | CHF 58.00

Graved Lachs mit Apfel-Meerrettichschaum und Salatbouquet
Gebratenes Schweinfilet mit Sellerie Gemüse und kontierten Datteltomaten
Hausgemachtes Ananas-Salbeisorbet serviert mit einem Schokoladenkuchen

■ MENU 4 | CHF 63.00

Dörrtomaten Mousse mit Bresaola und Salatbouquet
Lammrückenfilet mit raffinierter Kräuterkruste,
Zitronenkartoffelstock und Sommergemüse
Basilikum Panna Cotta mit Pfirsichkompott

■ MENU 5 | CHF 63.00

Landrauschschinken mit Melonen, frischen Feigen und Salat
Kalbsbraten mit Lavendel-Honigspeck an einem Rotwein Jus,
serviert mit Mangold-Risotto
Schokoladenmousse mit hausgemachtem Granny Smith Sorbet

■ MENU 6 | CHF 64.00

Kalbstatar mit Toastbrot und Salatbouquet
Gebratenes Zanderfilet an einer Pfirsichsauce, serviert mit Limetten-Risotto
Hausgemachtes Tiramisu mit Beeren

■ MENU 7 | CHF 76.00

Gemüse Terrine mit Curryschaum und Salatbouquet
Kalbsfilet am Stück gebraten an einer Morchelrahmsauce,
serviert mit Sommergemüse und Bratkartoffeln
Aprikosen Tartelettes mit Aprikosen Creme

MENU 8 | CHF 78.00

Vitello Tonnato
Gebratenes Rinderfilet an Thymian Jus mit breiten Nudeln und Gemüse
Himbeer Creme mit Schokoladen Splitter

MENUANGEBOT HERBST

■ MENU 1 | CHF 52.00

Nüsslisalat mit Ei, Croûtons und Feigen
Kürbisrisotto mit Parmesan und frischen Pilzen
Vermicelles mit Schlagrahm

■ MENU 2 | CHF 58.00

Carpaccio vom Hirschfilet an Preiselbeeren-Sauce und Kürbis
Junge Maispoularde an feinem Thymianjus
mit Blattspinat und Steinpilz-Risotto
Grand Manier Parfait mit Orangen und süss-bitterem Coulis

■ MENU 3 | CHF 67.00

Grillierte Riesenkrevetten auf Nüsslisalat
an fruchtigem Feigen-Dressing und Nüssen
Lammkarree unter der Pommery-Senf Kruste
auf gebratenen Bohnenrauten, dazu Rosmarin Kartoffeln
Nuss Parfait mit Kürbis Sorbet

■ MENU 4 | CHF 68.00

Knackiger Nüsslisalat an feiner Orangen Vinaigrette
mit geräucherten Entenbruststreifen
Gebratenes Zanderfilet an einer Kapernsauce,
dazu Lauchgemüse und Salzkartoffeln
Panna Cotta mit glasierten Marroni

■ MENU 5 | CHF 68.00

Wildfleischterrine mit knackigem Feldsalat begleitet von Quitten Chutney
Zartes Hirschfilet an feinem Traubenjus,
dazu Rotkraut, Birne und Kürbis-Spätzli
Basler Lächerliparfait mit Rotweinzwetschgen

■ MENU 6 | CHF 69.00

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Schlagrahm
Rindsfilet im Speckmantel an feinem Rotweinjus,
junge Karotten mit Kefen und Spätzli
Duo vom Toblerone Mousse

■ MENU 7 | CHF 72.00

Tartar vom Wildlachs mit Kresse an feiner Pfeffermarinade
Zartes Kalbssteak mit Eierschwämmli, Gemüse der Saison und Spätzli
Herbst Tiramisù mit frischen Trauben und Birnen

MENUANGEBOT WINTER

■ MENU 1 | CHF 66.00

Vitello tonnato an sämigem Champagner-Thonmousse
Junge Maispoularde an feinem Thymianjus,
mit Blattspinat und Zitronengrasrisotto
Parfait Glace Grand Marnier mit Orangenlametten und süss-bitterem Coulis

■ MENU 2 | CHF 66.00

Kräuterschaumsüppchen mit in Olivenöl gebratenen Shrimps
zarter Kalbsbraten an feinem RosmarinJus,
Basler Lächerliparfait mit Früchten und Rahm

■ MENU 3 | CHF 68.00

Tomaten-Mozzarella und Avocados mit frischem Basilikum
an italienischem Dressing
Saltimbocca römischer Art, dazu Blattspinat und Safranrisotto
Panna cotta mit Früchten der Saison

■ MENU 4 | CHF 69.00

Saisonales Salatbouquet an feinem Himbeeren-Balsamicodressing
mit geräucherten Entenbruststreifen
Rindsrückensteak mit hausgemachter Kräuterbutter
dazu im Körbchen Gemüse und Kartoffelgratin
Creme caramel mit Früchten und Rahm

■ MENU 5 | CHF 72.00

Carpaccio von Wildlachs an feiner Pfeffermarinade
Zartes Kalbssteak mit Morchelragout (oder Eierschwämmli),
Gemüse der Saison und Spätzli
Mousse au Chocolat mit Früchten

■ MENU 6 | CHF 76.00

Riesencrevetten grilliert mit Rucolasalat an Himbeerendressing
Lammfiletmedaillon unter der Pommerysenfkruste
auf gebratenen Bohnenrauten, dazu Rosamrunkartoffeln
Mille Feuille von Erdbeeren mit Coulis und Sorbet (Saison)

■ MENU 7 | CHF 78.00

Grillierte St.Pierrfilet auf einem Bett von Safranfenchel
Rindsfilet im Speckmantel an feinem Rotweinjus junge Karotten und Kefen
mit weisser Polenta serviert
Variation von Früchten mit Sorbets (nach Saison)

■ MENU 8 | CHF 78.00

Warme Entenbruststreifen auf einem Salatbouquet
mit Preiselbeeren-Orangensauce
Rindsfilet unter einer Kräuterkruste Kefen und Minikarotten dazu frische Tagliatelle
in Rotwein marinierte Feigen, dazu Vanilleeis und Rahm

EVENTS - ANLÄSSE - SPEZIALANGEBOT

■ PICKNICKKÖRBE

Angebot nur im Sommer erhältlich (Mai - September)

RHEINUFER KORB CHF 15.00 PRO PERSON

Salametti
3 verschiedene Käse
Schokoladenriegel
Apfel
Verschiedene Brotsorten und Butter
Mineralwasser 0.5L

SOLITUDE PARK KORB CHF 24.00 PRO PERSON

Grüne Gazpacho
Melonensalat mit Rosmarin mariniert, serviert mit Culatello Schinken und Grissini
Ciabatta Sandwich mit Mozzarella di Bufala, Rucolasalat und grilliertes Gemüse
Aprikosen-Himbeere Quark mit Schokolade
Verschiedene Brotsorten und Butter
Mineralwasser 0.5L

■ 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 Prosecco und ein warmes Getränk

SUPPLEMENT

Speck	CHF 2.50
Nature Joghurt mit Honig und selbstgemachtem 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
Bio-Spiegelei mit Rösti	CHF 12.50
Omelette mit Bio-Eiern, mit Kräuter und Tomaten	CHF 14.00

Glutenfreies Brot auf Wunsch erhältlich.

EVENTS - ANLÄSSE - SPEZIALANGEBOT

■ FONDUEZAUBER

Angebot nur im Winter erhältlich (Oktober -März)

FONDUEZAUBER I CHF 49.50 PRO PERSON

Trockenfleisch auf Holzbrett mit Zwiebeln, Essiggurken und Bauernbrot

Fondue moitié-moitié Vacherin Fribourgeois AOP

Gebranmte Crème mit karamellisierten Äpfeln

FONDUEZAUBER II CHF 55.50 PRO PERSON

Nüssli Salat mit Ei, Speck und Croûtons

Fondue-Jeannot mit Herbst Trüffel und Champagner

Zwetschgen in Rotwein, Zimtglacé und Rahm

FONDUE ANGEBOT

VORSPEISEN

Trockenfleisch auf Holzbrett mit Zwiebeln und Essiggurke CHF 18.00

Nüssli-Salat mit Ei, Speck und Croutons CHF 15.00

Kürbissuppe mit Croûtons, Kürbiskerne und frischen Kräutern CHF 8.00

FONDUES (AB 2 PERSONEN)

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

Grotto-Fondue mit Gottardkäse, Herbst-Trüffel und Champagner CHF 34.00

Sennen-Fondue - Appenzeller Käse mit frischen Kräutern CHF 28.00

EXTRAS

Silberzwiebeln und Cornichons pro Portion CHF 5.00

DESSERT

Gebrannte Crème mit karamellisierten Äpfeln CHF 8.00

Zwetschgen in Rotwein, Zimtglacé und Rahm CHF 10.00

Vermicelles mit Rahm CHF 10.50

EVENTS - ANLÄSSE - SPEZIALANGEBOT

■ OUTDOOR - APÉRO

Angebot nur im Winter erhältlich (Oktober -März)

APÉRO 1 CHF 16.00 PRO PERSON

Glühwein und Punsch, hausgemacht
serviert mit Flammkuchen

APÉRO 2 CHF 21.00 PRO PERSON

Glühwein und Punsch, hausgemacht
serviert mit Datteln in Speckmantel und Kürbissuppe

APÉRO 3 CHF 28.00 PRO PERSON

Glühwein und Punsch, hausgemacht
serviert mit Ananas-Dattel-Spieß, Kürbissuppe, und Mini-Cervelats zum selber grillieren

APÉRO EXTRAS

	pro Portion / pro Stück
Steinpilzcremesuppe	CHF 5.00
Bruschetta mit Steinpilzen / Kürbispesto / Trockenfleisch / Raclettekäse	CHF 5.00
Wienerschnitzel mit Trüffel-Kartoffelstock	CHF 7.00
Risotto saisonal (Kürbis / Taleggio)	CHF 5.00
Panna Cotta	CHF 6.00
Gebrannte Crème mit karamellisierten Äpfeln	CHF 6.00
Zwetschgen in Rotwein, Zimtglacé und Rahm	CHF 6.00
Vermicelles mit Rahm	CHF 6.00
Weihnachtsguetzli	CHF 0.50

■ 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 24 Stunden (einen Arbeitstag) 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
www.chezjeannot.ch