

CHEZ JEANNOT

BISTRO | RESTAURANT



BANKETTINFORMATIONEN
Sommer

INHALTSVERZEICHNIS

	Seite
BISTRO RESTAURANT CHEZ JEANNOT Location / Bestuhlung / Blumen / Solitude Park	3
APÉRO VORSCHLÄGE	4-6
MENÜ-VORSCHLÄGE	7
ETAGÉREN-BRUNCH	8
AGB	9
KONTAKT	10



■ 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 m²

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

APERO TINGUELY | CHF 29 PRO PERSON

Saisonale kalte Suppe
Farbige Tomaten mit Mozzarella und Focaccia
Poulet im Knuspermantel mit Aioli und Chili
Saisonale Quiche
Falafel mit Tzatziki
Auberginen-Rolle gefüllt mit Fetakäse
Entrecôte mit Rucola und Parmesan

APERO RICHE | CHF 49 PRO PERSON

Oliven, Sbrinz und Nüsse
Saisonale kalte Suppe
Lachs Carpaccio mit Falafel
Rohschinken mit Melone
Jakobsmuschel auf Bohnensalat
Entrecôte mit Rucola und Parmesan
Cannelloni gefüllt mit Ratatouille
Caesar Salat mit Poulet
Gefülltes Mille Feuille
Tarte au Citrone

■ 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 Tomätli Mozzarellaspiessli	Stück	CHF 2.50
Mini Wienerschnitzeli	Stück	CHF 3.00
Frittierter Champignonspiess mit Joghurt-Sauce	Stück	CHF 2.50
Saisonale Quiche	Stück	CHF 3.00
Eierschwämmli Crostini mit Frischkäse	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 FRÜHLING

■ VORSPEISE

Farbige Tomaten mit Mozzarella und Focaccia	CHF 12.00
Rohschinken mit marinierter Melone	CHF 13.00
Hausgemachte Gemüseterrine mit Kräutersalat	CHF 14.00
Gazpacho mit Black Tiger Krevette	CHF 14.00

■ HAUPTGANG

Poulet Involtini gefüllt mit Mozzarella, Basilikum und Dörrotomaten,, serviert auf Tomatenrisotto	CHF 31.00
Zarter Kalbsbraten an Rotweinjus, serviert mit Butterrösti und Bohnengemüse	CHF 33.00
Angus Entrecote Double aus Ennetbürgen an Café de Paris Sauce, serviert mit Pommes frites und Sommergemüse	CHF 55.00
Gebratenes Wolfsbarschfilet an Basilikumschaum, serviert mit Tagliolini und Zucchetti-Cherrytomaten-Gemüse	CHF 34.00

■ VEGETARISCH

Orecchiette «provenzalische Art» mit Comte	CHF 25.00
Polenta Turm mit Frischkäse und grilliertem Gemüse	CHF 27.00
Sommergemüseteller mit frittiertem Fetakäse und frischen Kräutern	CHF 26.00

■ 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.

■ 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
www.chezjeannot.ch