



RICO WEBER, JEANTINGUELY UND NIKI DE SAINT PHALLE BEIM ESSEN IM GARTEN DES ATeliers IN SOISY-SUR-ÉVOLE, 1971 © MUSEUM TINGUELY, BASEL; FOTO: LEONARDO BEZZOLA

BISTRO-RESTAURANT CHEZ JEANNOT

Wir heissen Sie herzlich willkommen, hier bei uns in Jean Tinguelys Welt am Rhein!

Mit unserer französisch-mediterran inspirierten Küche in künstlerischem Raum wollen wir Sie heute begeistern. Nehmen Sie einige Augenblicke Abstand von der Hektik des Alltags, lassen Sie die Seele baumeln und sich von uns verwöhnen!

Bei der Zubereitung Ihrer Speisen geben wir Schweizer Produkten den Vorzug, viele Zutaten stammen direkt aus der unmittelbaren Region. Besonders ans Herz legen möchten wir Ihnen unsere Angus-Beef-Spezialitäten. Die Rinder verbringen den gesamten Sommer auf den saftigen Kräuterwiesen des Bürgenstocks am Vierwaldstättersee und in den Alpen. Unserem Lieferanten Holzen Fleisch ist die Mutterkuhhaltung eine Selbstverständlichkeit. Geniesserinnen und Geniesser erwartet ein wahres, natürliches Stück Schweiz.

Mein Team und ich wünschen Ihnen genussvolle Momente – schön, sind Sie da!

Lukas Burkart
Gastgeber



JEAN TINGUELY IM ATELIER IMPASSE RONSIN, PARIS, ENDE 1950ER-JAHRE © JOHN R. VAN ROLLEGHEM

MITTAGSMENUS

Bistolunch 26.00-39.00

Vorspeise wechselt wöchentlich
Starter changes weekly

Hauptgang wöchentlich
Main course changes weekly

Du jardin * 22.00-32.00

Wechselt wöchentlich
Changes weekly

Entrecote aus Ennetbürgen 180g * 45.00

Angus-Entrecote mit Kräuterbutter,
 serviert mit Pommes Frites
Entrecôte with herb butter, served with French fries

mit Gemüse / with vegetables 6.00

Jeannot-Hit * 43.00

Cordon-bleu gefüllt mit Schinken, Greyerzer
 Alpage, Vacherin Fribourgeois und Mont Vully
 mit Pommes Frites und Gemüse
*Cordon bleu filled with ham, Gruyère Alpage,
 Vacherin Fribourgeois and Mont Vully with French
 fries and vegetables*

SPÉCIALITÉS

Saisonsuppe 12.00
Seasonal soup

Saison-Quiche mit Blattsalat 16.00
Seasonal quiche with lettuce

Croque Monsieur aus Sauerteigbrot, 20.00
 Schinken, Mont Vully, Bechamel und Salat
*Croque Monsieur with sourdough bread,
 ham, Mont Vully, bechamel and salad*

Saison- Salat 18.00-25.00
Seasonal salad

Saison- Salat 18.00-25.00
Seasonal salad

Fisch * 29.00-36.00
 Wechselt wöchentlich
Changes weekly

* wird mit einem Blattsalat als Vorspeise serviert

.....
 Diese Menükarte gibt es von 11.30 Uhr bis 15.00 Uhr
This menu is served from 11.30 a.m. to 3.00 p.m.

Fleischherkunft
 Rind: Schweiz | Schwein: Schweiz | Kalb: Schweiz |



JEAN TINGUELY IM ATELIER IMPASSE RONSSIN, PARIS, ENDE 1950ER-JAHRE © JOHN R. VAN ROLLEGHEM

DESSERTS

Dessertvariationen aus der Vitrine **5.00-7.50**
Dessert variations from the showcase

Wähen aus der Vitrine **6.50-8.50**
Flans from the showcase

Schlagrahm/*whipped cream* +1.50

Frappe **12.50**
 Vanille, Schokolade, Pistazien, Caramelita, Mocca und Stracciatella
Vanilla, chocolate, pistachio, caramelita, mocha, stracciatella and mango

Coupe Amaretto **14.50**
 Walnuss- und Caramelitaeis mit Amaretto und Schlagrahm
Walnut and caramelita ice cream served with amaretto and whipped cream

Für die Kinder **5.50**
Überraschungstruhe
For the children, surprise chest

Verschiedene Eissorten

Vanille, Schokolade, Pistazien, Caramelita, Mocca, Stracciatella, Walnuss, Zitrone und Mango

Ice cream flavors Vanilla, chocolate, pistachio, caramelita, mocha, stracciatella, lemon and mango

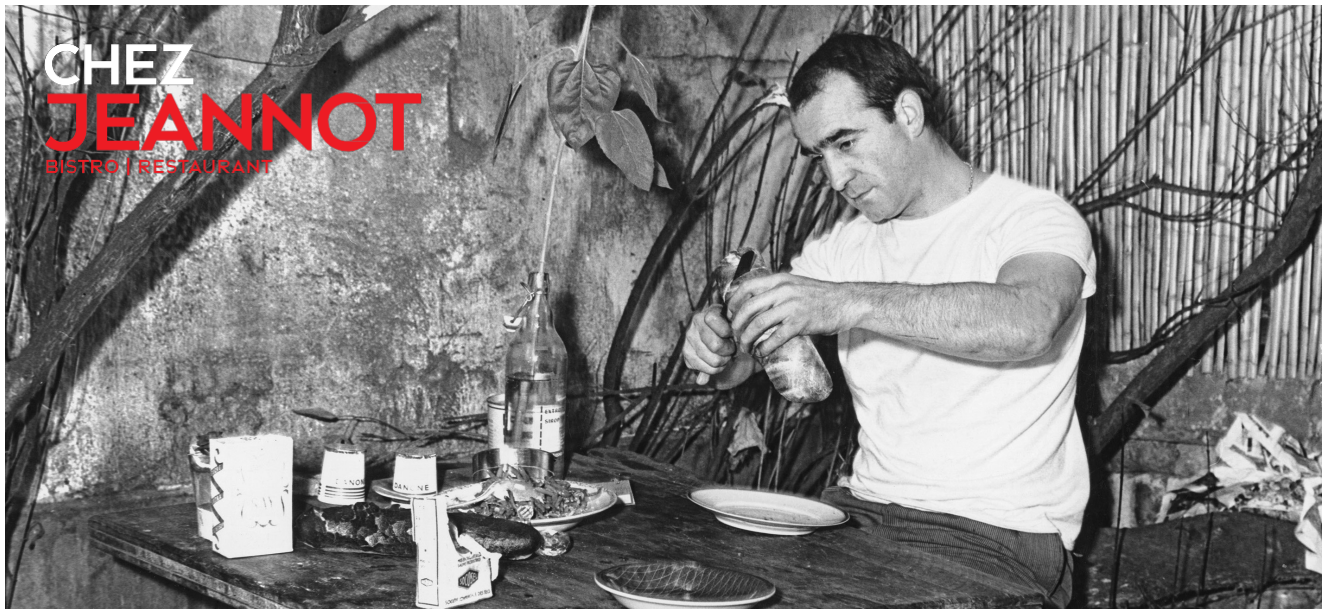
Pro Kugel / *per scoop* 4.50
 Schlagrahm/*whipped cream* +1.50

Coupe Dänemark **14.50**

Vanilleeis mit Schlagrahm und heiße Schokoladensauce
Vanilla ice cream with whipped cream and hot chocolate

Coupe Caféglace **14.50**

mit Moccaeis, Espresso und Schlagrahm
With mocha ice cream, espresso and whipped cream



JEAN TINGUELY IM HOF IMPASSE RONSIN, PARIS, ENDE 1950ER-JAHRE © JOHN R. VAN ROLLEGHEM

SNACKS AB 15:00 UHR

Saisonsuppe 12.00
Seasonal soup

Saison-Quiche mit Blattsalat 18.00
Seasonal quiche with lettuce

Croque Monsieur aus Sauerteigbrot, 20.00
Schinken, Mont Vully, Bechamel und Salat
Croque Monsieur with sourdough bread, ham, Mont Vully, bechamel and salad

Apéro-Platte 22.00
Saisonplatte mit Käse und Fleisch
Seasonal platter with cheese and meat

Saison-Salat 18.00-25.00
Seasonal salad

Saison- Salat 18.00-25.00
Seasonal salad

Für die Kinder 5.50
Überraschungstruhe
For the children, surprise chest

Saisondessert 9.50-12.50
Wechselt monatlich
Changes monthly

DESSERTS

Verschiedene Eissorten von Mövenpick
Vanille, Schokolade, Pistazien, Caramelita, Mocca, Stracciatella, Walnuss, Zitrone und Mango
Vanilla, chocolate, pistachio, caramelita, mocha, stracciatella, lemon and mango

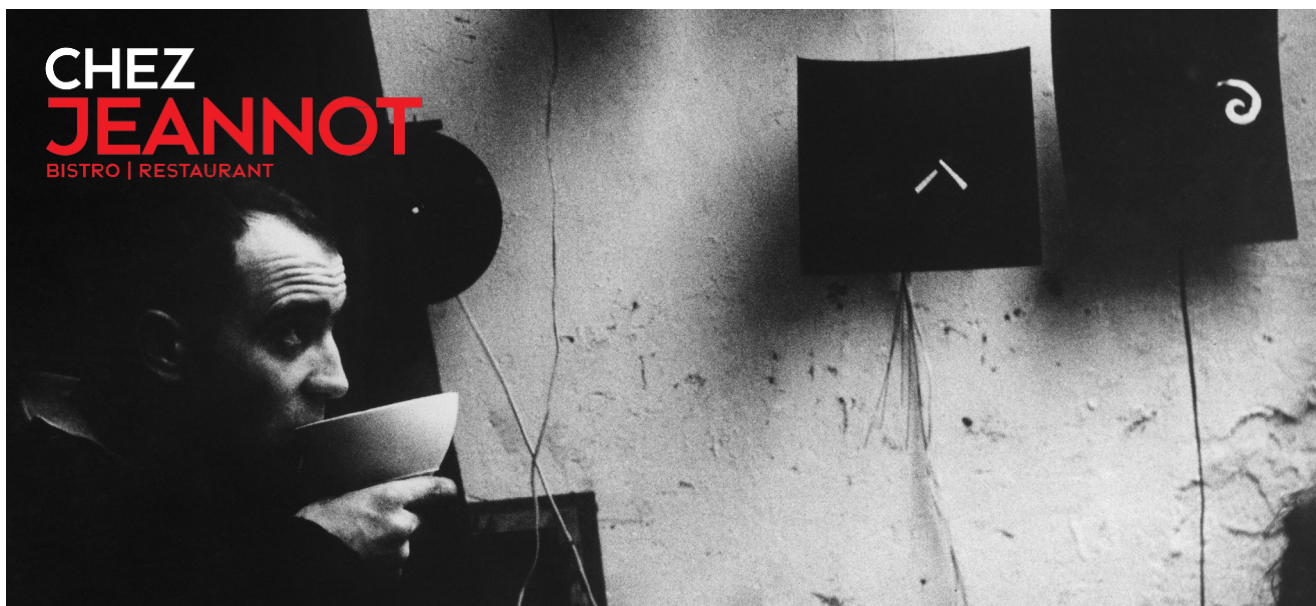
Pro Kugel / per scoop 4.50
Schlagrahm/whipped cream +1.50

Coupe Amaretto 12.50
Walnuss- und Caramelitaeis mit Amaretto und Schlagrahm
Walnut and caramelita ice cream served with amaretto and whipped cream

Coupe Dänemark 12.50
Vanilleeis mit Schlagrahm und heisser Schokoladensauce
Vanilla ice cream with whipped cream and hot chocolate sauce

Coupe Caféglace 12.50
mit Moccaeis, Espresso und Schlagrahm
With mocha ice cream, espresso and whipped cream

Fleischherkunft
Wurstwaren: Italien
Kochschinken: Schweiz



JEAN TINGUELY IM ATELIER IMPASSE RONSSIN, PARIS, 1958 © MUSEUM TINGUELY, BASEL; FOTO: HANSJÖRG STOECKLIN

SCHAUMWEINE

	Glas	Flasche
Blanc de Blancs Frankreich Traubensorten: Chardonnay	8.20	52.00
Prosecco Superiore Extra Dry Contarini, Valdobbiadene DOCG Treviso, Italien Traubensorten: Glera	9.50	56.00
Laurent-Perrier Brut Champagne, Frankreich Traubensorten: Chardonnay, Pinot Meunier und Pinot Noir	16.00	95.00
Laurent-Perrier Rosé Champagne, Frankreich Traubensorte: Pinot Noir		115.00

WEISSWEINE

	Glas	Flasche
Aigle Cuvée Jean Tinguely AOC Waadt, Schweiz Traubensorte: Chasselas	8.50	52.00
Baselbieter Kerner AOC, Siebe Dupf Baselland, Schweiz Traubensorte: Kerner		56.00
Petite Arvine de Mollignon AOC Les Pyramides Wallis, Schweiz Traubensorte: Petite Arvine		58.00
Bourrée Bianco di Merlot Ticino DOC, Urs Hauser Tessin, Contone, Schweiz Traubensorte: Merlot	9.50	56.00



JEAN TINGUELY IM ATELIER IMPASSE RONSIN, PARIS, 1958 © MUSEUM TINGUELY, BASEL; FOTO: HANSJÖRG STOECKLIN

WEISSWEINE

Glas

Flasche

Païen Heida AOC, Mabillard-Fuchs

Wallis, Schweiz

Traubensorte: Savagnin Blanc

69.00

Kumarod Cuvée, Johann Schwarz

Burgenland, Österreich

Traubensorten: Chardonnay, Sauvignon Blanc und Scheurebe

8.50

56.00

Sancerre AC Les fines Bouches

Loire, Frankreich

Traubensorte: Sauvignon Blanc

10.00

58.00

Arneis Langhe DOC Cordero di Montezemolo

Piemont, Italien

Traubensorte: Arneis

52.00

Cata de Morante DO, Bodegas Cerrosol

Rueda, Spanien

Traubensorte: Verdejo

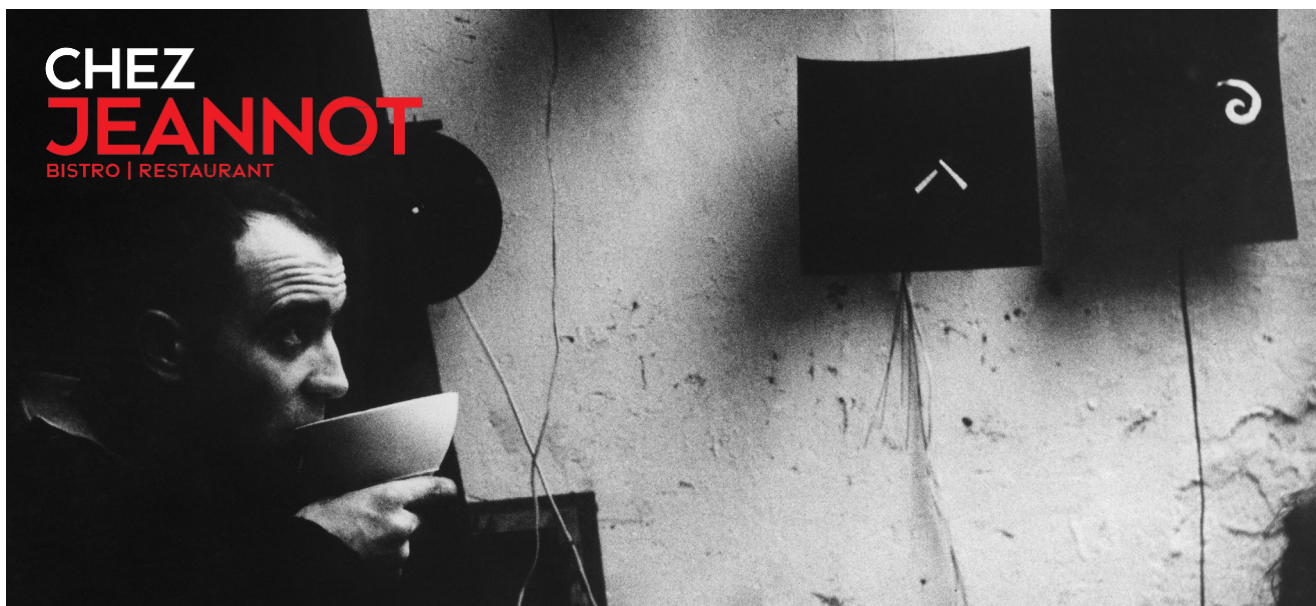
52.00

Mala Vida Blanco Valencia DO, Bodegas Antonio Arráez

Valencia, Spanien

Traubensorte: Muskatel

49.00



JEAN TINGUELY IM ATELIER IMPASSE RONSIN, PARIS, 1958 © MUSEUM TINGUELY, BASEL; FOTO: HANSJÖRG STOECKLIN

ROSÉ	Glas	Flasche
Sainte-Victoire, Château Coussin, Familie Sumeire Côtes de Provence, Frankreich Traubensorten: Grenache, Cinsault und Syrah	8.50	56.00
ROTWEIN	Glas	Flasche
Blauburgunder, Urs Imhof Maisprach, Schweiz Traubensorte: Pinot Noir	8.00	52.00
Pinot Noir Barrique, Urs Imhof Maisprach, Schweiz Traubensorte: Pinot Noir		65.00
Baiocco, Merlot del Ticino DOC, Guido Brivio Mendrisio (Sottoceneri), Tessin, Schweiz Traubensorte: Merlot	9.00	58.00
Platinum, Ticino, Guido Brivio Mendrisio (Sottoceneri), Schweiz Traubensorte: Merlot		140.00
Chateau Brun-Despaigne Querre Bordeaux Superieur, Bordelais, Frankreich Traubensorten: Cabernet Franc und Merlot		49.00
Chateau Haut-Chaigneau Lalande de Pomerol, Bordelais, Frankreich Traubensorten: Merlot und Cabernet Franc		59.00
Château Bellevue Tayac, Cru Bourgeois Margaux Margaux, Bordelais, Frankreich Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot		96.00



EVA AEPPLI UND NIKI DE SAINT PHALLE - RESTAURANT PARIS (C) FOTOGRAF UNBEKANNT

ROTWEINE

Glas

Flasche

Eduardo Bemejo DO, Antonio Arraez

Valencia, Barrica Tinto, Spanien

Traubensorte: Tempranillo

49.00

Montepolli IGT, Tenuta Licinia – BIO

Toscana, Italien

Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

9.00

56.00

Zane, Valpolicella Ripasso DOC, Classico Superiore

Veneto, Italien

Traubensorten: Corvina, Corvinone und Rondinella

56.00

Ideale, Chianti Superiore DOCG, Tenuta Licinia– BIO

Chianti, Italien

Traubensorte: Sangiovese

52.00

Amarone Casa Lupo DOCG

Venetien, Italien

Traubensorten: Corvina, Corvinone und Rondinella

105.00

DESSERTWEIN

Glas

Flasche

Château Haut-Mayne

Bordeaux, Frankreich

Trauben: Semillon und Sauvignon Blanc

10.50

63.00



CHEZ JEANNOT

BISTRO | RESTAURANT

JEAN TINGUELY IM ATELIER IMPASSE RONSSIN, PARIS, ENDE 1950ER-JAHRE © JOHN R. VAN ROLLEGHEM

CHEZ JEANNOT WASSER

Mit & ohne Kohlensäure	Glas	3.80
	1/2	5.80
	1/1	8.50

SÜSSGERÄNKE

Hausgemachter Eistee	Glas	6.00
Vivi Kola	3.3dl	5.50
Vivi Kola Zero	3.3dl	5.50
Rivella rot, blau	3.3dl	5.50
Ramseier Apfelschorle	3.3dl	5.50
Orangina	2.5dl	5.50
Sanbittèr	1dl	6.50
Lurisia Chinotto	2dl	5.50
Rhabarberschorle Ebner	3.3dl	6.20
El Tony Mate	3.3dl	5.90
Eptinger Citro offen	2dl	3.50
	5dl	6.50
	1l	11.50

Swiss Mountain	2dl	5.50
Bitter Lemon, Classic Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale, Salty Grapefruit		

Gazosa aus Mendrisio Tessin in den tollen Bügelflaschen Aroma: Himbi / Mirtilli / Arancia amara/ Mandarine	3.5dl	6.20
--	-------	------

SÄFTE

Frischer Orangensaft	Glas	7.00
Tomatensaft Michel	2dl	5.00
Opaline Birne Nektar	2.5dl	5.50
Opaline Aprikose Nektar	2.5dl	5.50

WARME GETRÄNKE

Kaffee creme/koffeinfrei/Espresso	4.90
Doppelter Espresso	6.80
Cappuccino	6.00
Milchkaffee „Schale“	5.80
Espresso Macchiato	5.20
Latte Macchiato	6.00
Ovomaltine	5.50
Trinkschokolade Dunkel 64%	5.90
Trinitario Sambriano Madagaskar Mit Schlagrahm	1.50

Gerne bieten wir Ihnen Ihr
Lieblingsgetränk auch mit Hafer-, oder
Laktosefreier Milch an. +0.8

Tee Sorten von L`art du thé	6.00
Assam	
Darjeeling Bio	
Earl Grey Imperial	
Ginger Lemon Bio	
Grüntee Gunpower Bio	
Verveine Bio	
Medina- Thé vert à la menthe	
Rooibos Bourbon	
Symphonie de fruit	
Mit Rum	+ 5.00

BIER

Unser Bier hell oder Panaché	2.5dl	5.50
	5dl	8.00
Unser Bier Weizen	5dl	8.50
Kitchen Brew	3.3dl	5.80
American Pale Ale Flasche		
Windstill Hell	3.3dl	5.80
alkoholfreies Bier Flasche		
Hofbräu Weisse	5dl	8.50
alkoholfreies Hefeweissbier Flasche		



JEAN TINGUELY UND EVA AEPPLI IM ATELIER IMPASSE RONSSIN, PARIS, ENDE 1950ER-JAHRE (DETAIL) © JOHN R. VAN ROLLEGHEM

BITTER & APERITIFS

Campari	21.0%	4cl	6.00
Cynar	16.5%	4cl	6.00
Martini bianco/rosso	15.0%	4cl	6.00
Pastis Henri Bardouin	45.0%	4cl	9.00
Averna	29.0%	4cl	9.00

Kombinieren Sie Ihre Aperitifs mit
 Mineralwasser + 2.00
 Orangensaft + 4.00

LIKÖR

Amaretto Casoni	28%	4cl	9.00
Limoncello di Capri	30%	4cl	9.00

RUM

Rum Angostura "1824"	40%	4cl	10.00
12 años Angostura			

WHISKY

Glenfiddich	40%	4cl	11.00
Special reserve 12 years			
Jim Beam	40%	4cl	8.00
Bourbon Whiskey			

COGNAC

Cognac Martell VS	40%	2cl	11.00
-------------------	-----	-----	-------

PORTWEIN & SHERRY

Niepoort	19.0%	4cl	13.00
Tawny 10 years Port			
Sherry Tio Pepe	20.0%	5cl	10.00

GIN

Hendricks Gin	41.4%	4cl	8.00
Elephant Gin	45%	4cl	9.00

WODKA

Skyy Wodka	40%	4cl	8.00
Grey Goose Wodka	40%	4cl	10.00

OBSTBRÄNDE & WEINBRÄNDE

Damassine	43%	2cl	9.00
Vieille Prune Fassbind	40%	2cl	9.00
Poire William	37.5%	2cl	10.00
Calvados du Breuil	41%	2cl	12.00

GRAPPA

Grappa Evo	42%	2cl	11.50
Grappa Brunello	45%	2cl	10.00

COCKTAILS

Aperol Spritz	13.00
Prosecco, Aperol, Orangenscheibe, Soda	
Hugo	13.00
Prosecco, Holunderblütensirup, Pfefferminzblätter, Limetten, Soda	
Negroni	16.00
Campari, Martini Rosso, Hendricks Gin, Orangenscheibe	
Moscow Mule	15.00
Wodka, Ginger Beer, Gurke, Limette	
Lillet Spritz	13.00
Lillet Blanc, Holunderblütensirup, Soda, Gurke	
Campari Spritz	13.00
Prosecco, Campari, Orangenscheibe, Soda	



EVA AEPPLI UND NIKI DE SAINT PHALLE - RESTAURANT PARIS (C) FOTOGRAF UNBEKANNT

ETAGEREN-BRUNCH

Am Samstag & Sonntag von 10.00–12.30 Uhr

Harmonie- Brunch 28.00/Person
Hausgemachter Hafer Crunchy mit Honig, Sojajoghurt, Protein-Roggenbrot, Vollkornkipfeli, Früchte, Avocado, Hummus, hausgemachte Konfitüre, Smoothie und ein warmes Getränk

Pandämonium-Brunch 39.00/Person
Brot, Zopf, Gipfeli, hausgemachte Konfitüre, Butter, Früchte, Käse, Fleisch-Aufschnitt, hausgemachtes Birchermüesli, schottischer Lachs mit Meerrettich, eine Bio-Eierspeise, ein Glas frisch gepresster Orangensaft und ein warmes Getränk

Supplement

Schottischer Lachs mit Meerrettich	8.50
Hausgemachtes Birchermüesli	5.50
Bio-Rührei mit Kräutern	6.50
Bio-Spiegelei	5.50
Speck	2.50
Bio–3 Minuten Ei	5.50
Butter und Konfitüre	5.50

THREE TIERED-PLATTER BRUNCH PLATTER

Saturday & Sunday from 10.00 a.m. to 12.30 p.m.

Harmonie- Brunch 28.00/Person
Warm Homemade oat crunch with honey, Soy yogurt, protein rye bread, whole grain croissants, fruits, avocado, hummus, homemade jam, honey, smoothie and a warm drink

Pandämonium-Brunch 39.00/Person
Bread, bread plait, croissants, homemade jam, butter, fruit, sliced meat, cheese, homemade birchermuesli, Scottish salmon with horseradish foam, one organic egg dish, one glass of freshly pressed orange juice and one warm beverage

Supplement

Scottish salmon with horseradish foam	8.50
Homemade birchermuesli	5.50
Organic scrambled eggs with herbs	6.50
Organic fried egg	5.50
Bacon	2.50
Organic – 3 minutes of egg	5.50
Butter and jam	