



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 wechselt täglich  
*Main course changes weekly*

**Du jardin \*** 22.00-31.00  
Wechselt wöchentlich  
*Changes weekly*

**Fisch \*** 29.00-39.00  
Wechselt wöchentlich  
*Changes weekly*

**Entrecote aus Ennetbürgen \*** 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 \*** 45.00  
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

**Soupe de saison** 12.00  
*Seasonal soup*

**Quiche de saison** mit Blattsalat 21.00  
*Seasonal quiche with lettuce*

**Tinguely Croque Monsieur** mit Blattsalat 17.00  
*Tinguely Croque Monsieur with leaf salad*

**Saison- Salat** 18.00-25.00  
*Seasonal salad*

**Saison- Salat** 18.00-25.00  
*Seasonal salad*

\* wird mit einem Blattsalat als Vorspeise serviert  
*\* is served with a green salad*

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.*

Alle Preise in CHF und inkl. MWST.  
*All prices in CHF and incl. VAT*

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





**CHEZ  
JEANNOT**  
BISTRO | RESTAURANT

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

**DESSERTS**

**Dessertvariationen** aus der Vitrine **4.50-7.50**  
*Dessert variations from the showcase*

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

**Frappe** **12.50**  
Vanille, Schokolade, Pistazien, Caramelita, Mocca,  
Stracciatella und Mango  
*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 ama-  
retto and whipped cream*

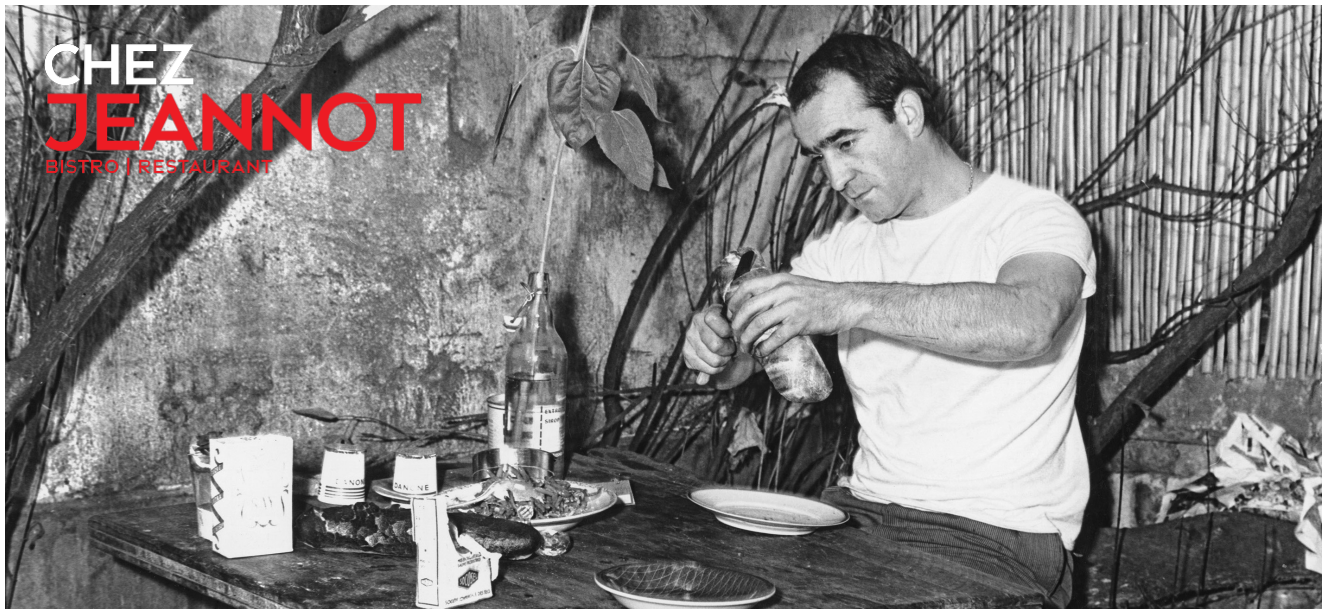
**Für die Kinder** **5.50**  
**Überraschungstruhe**  
*For the children, surprise chest*

**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 Dänemark** **14.50**  
Vanilleeis mit Schlagrahm  
und heiße Schokoladensauce  
*Vanilla ice cream with whipped cream  
and hot chocolate*

**Coupe Caféglaçe** **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

**Soupe de saison** 12.00  
*Seasonal soup*

**Quiche de saison** mit Blattsalat 21.00  
*Seasonal quiche with lettuce*

**Tinguely Croque Monsieur** mit Blattsalat 17.00  
*Tinguely Croque Monsieur with leaf salad*

**Apéro-Platte** 22.00  
Gemischte Fleisch- und Käseplatte  
nach Wahl des Hauses  
*Apéro platter mixed meat and cheese platter of  
your choice*

**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*

### DESSERTS AB 14:00 UHR

**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

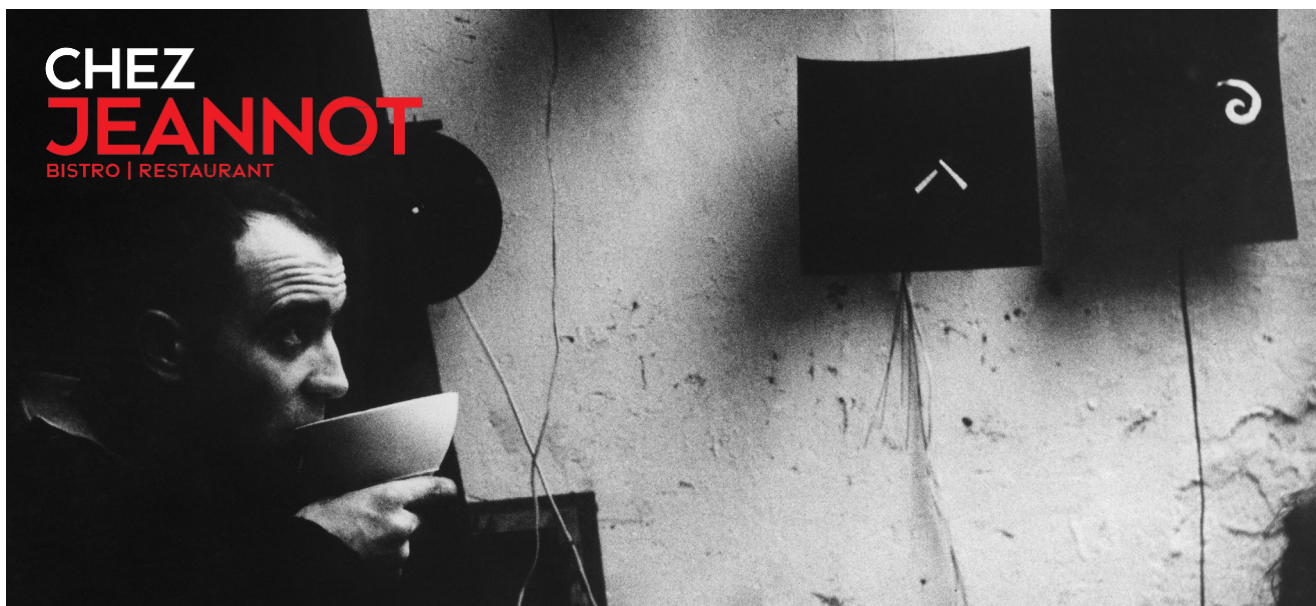
**Coupe Amaretto** 14.50  
Walnuss- und Caramelitaeis  
mit Amaretto und Schlagrahm  
*Walnut and caramelita ice cream  
served with amaretto and whipped cream*

**Coupe Dänemark** 14.50  
Vanilleeis mit Schlagrahm  
und heisser Schokoladensauce  
*Vanilla ice cream with whipped cream  
and hot chocolate sauce*

**Coupe Caféglaçe** 14.50  
mit Moccaeis, Espresso und Schlagrahm  
*With mocha ice cream, espresso and whipped  
cream*

Fleischherkunft  
Wurstwaren: Italien  
Kochschinken: Schweiz





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

## SCHAUMWEINE

	Glas	Flasche
<b>Blanc de Blancs</b> Frankreich Traubensorten: Chardonnay	8.50	52.00
<b>Prosecco Contarini extra dry</b> Treviso, Italien Traubensorten: Glera	8.50	52.00
<b>Laurent-Perrier Brut</b> Champagne, Frankreich Traubensorten: Chardonnay, Pinot Meunier und Pinot Noir	14.00	95.00
<b>Laurent-Perrier Rosé</b> Champagne, Frankreich Traubensorte: Pinot Noir		115.00

## WEISSWEINE

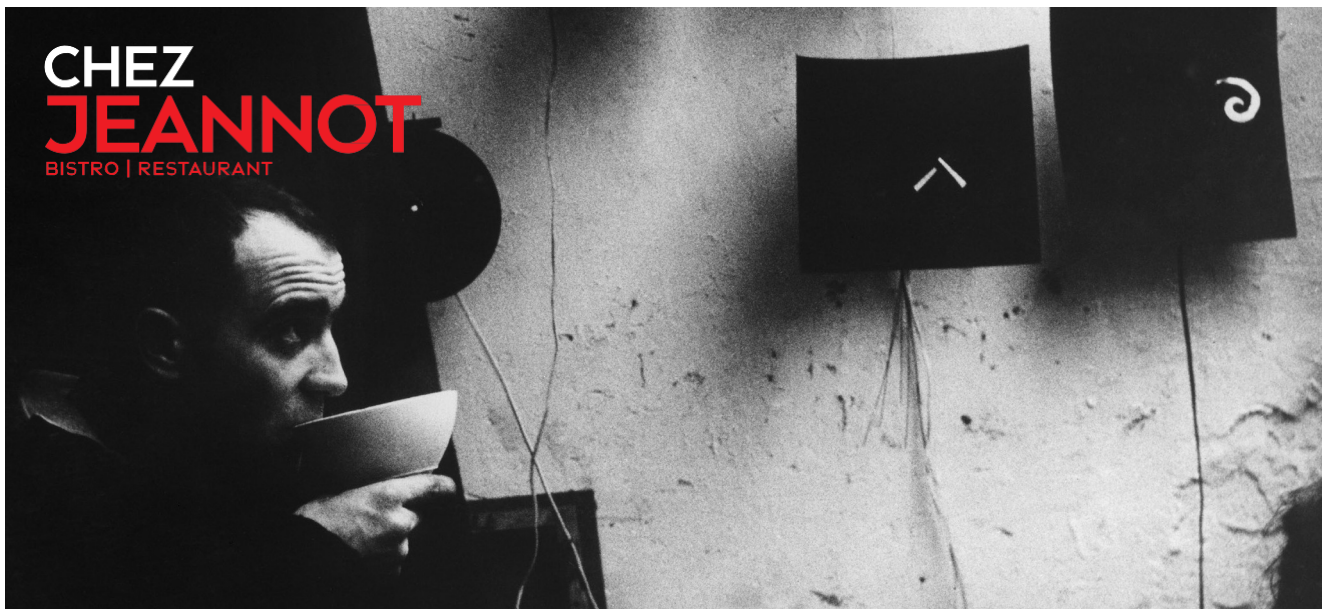
	Glas	Flasche
<b>Aigle Cuvée Jean Tinguely AOC</b> Waadt, Schweiz Traubensorte: Chasselas	7.90	49.00
<b>Petite Arvine de Mollignon AOC Les Pyramides</b> Wallis, Schweiz Traubensorte: Petite Arvine		52.00
<b>Merlot Bianco Rovere Brivio</b> Mendrisio, Tessin Traubensorte: Merlot		62.00
<b>Magdener Kerner AOC</b> Aargau, Schweiz Traubensorte: Kerner		48.00



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

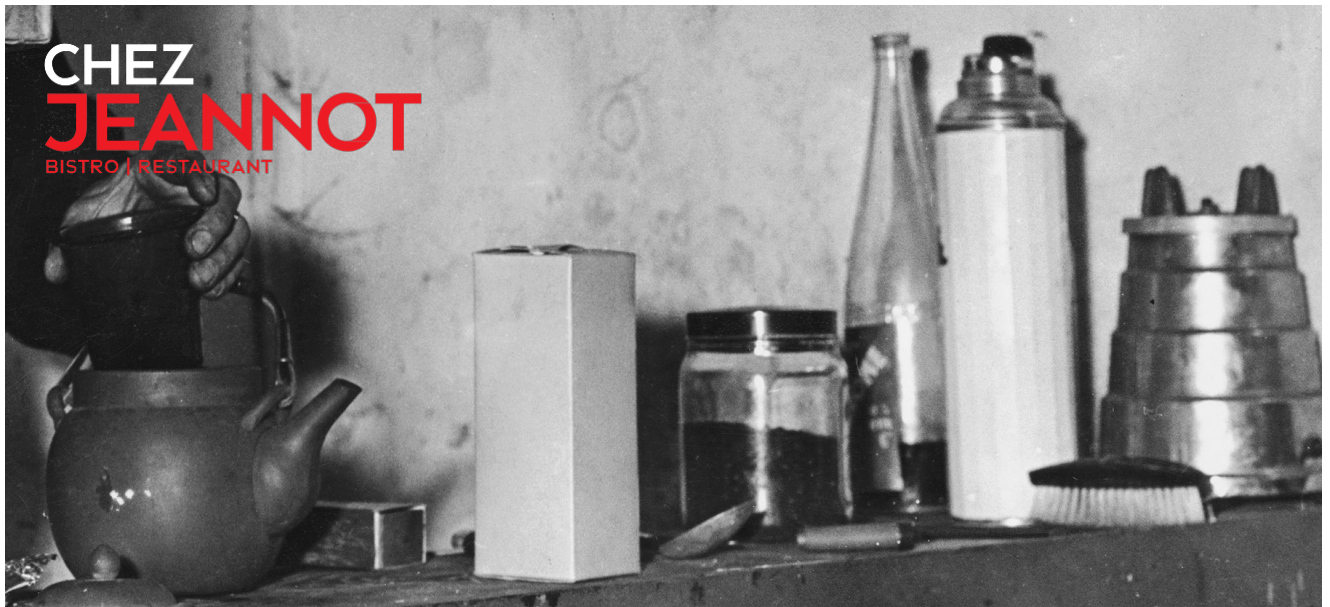
<b>WEISSWEINE</b>	<b>Glas</b>	<b>Flasche</b>
<b>Païen Heida AOC, Mabillard-Fuchs</b> Wallis, Schweiz Traubensorte: Savagnin Blanc	9.00	60.00
<b>Kumarod Cuvée, Johann Schwarz</b> Burgenland, Österreich Traubensorten: Chardonnay, Sauvignon Blanc und Scheurebe	8.00	52.00
<b>Sancerre AC Les fines Bouches</b> Loire, Frankreich Traubensorte: Sauvignon Blanc	8.50	56.00
<b>Chablis 1er Cru Montmain</b> Burgund, Frankreich Traubensorte: Chardonnay		69.00
<b>Arneis Langhe DOC Cordero di Montezemolo</b> Piemont, Italien Traubensorte: Arneis		52.00
<b>Cata de Morante DO</b> Rueda, Spanien Traubensorte: Verdjo		49.00
<b>Antonio Arraez, Bodegas Eduardo blanco</b> Valencia, Spanien Traubensorte: Muskatel		49.00





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

<b>ROSÉ</b>	<b>Glas</b>	<b>Flasche</b>
<b>Sainte-Victoire, Château Coussin</b> Provence, Frankreich Traubensorten: Grenache, Cinsault und Syrah	7.50	48.00
<b>ROTWEIN</b>	<b>Glas</b>	<b>Flasche</b>
<b>Blauburgunder, Urs Imhof</b> Maisprach, Schweiz Traubensorte: Pinot Noir	7.00	45.00
<b>Pinot Noir Barrique, Urs Imhof</b> Maisprach, Schweiz Traubensorte: Pinot Noir		60.00
<b>Baiocco Merlot del Ticino DOC</b> Mendrisio (Sottoceneri), Tessin, Schweiz Traubensorte: Merlot	8.00	52.00
<b>Platinum</b> Mendrisio (Sottoceneri), Schweiz Traubensorte: Merlot		140.00
<b>Amarone Casa Lupo DOCG</b> Venetien, Italien Traubensorten: Corvina, Corvinone und Rondinella		105.00
<b>Eduardo Bemejo DO, Antonio Arraez</b> Valencia, Spanien Traubensorte: Tempranillo		45.00



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

## ROTWEINE

Glas

Flasche

### Chateau Brun-Despaigne Querre Superieur

Frankreich, Bordeaux

Traubensorten: Cabernet Franc und Merlot

48.00

### Chateau Haut-Chaigneau Lalande de Pomerol

Frankreich, Bordeaux

Traubensorten: Cabernet Franc und Merlot

65.00

### Château Bellevue Tayac Cru Bourgeois AC

Margaux, Bordeaux, Frankreich

Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot

96.00

### Mercurey 1er Cru Clos des Barraults, Domaine Michel Juillot

Côte Chalonnaise, Burgund, Frankreich

Traubensorte: Pinot Noir

69.00

### Pommard Clos de la Chanière 1er Cru

Côte de Baune, Burgund, Frankreich

Traubensorte: Pinot Noir

95.00

## DESSERTWEIN

Glas

Flasche

### Château Haut-Mayne

Bordeaux, Frankreich

Trauben: Semillon und Sauvignon Blanc

10.00

63.00





# CHEZ JEANNOT

BISTRO | RESTAURANT

JEAN TINGUELY IM ATELIER IMPASSE RONSIN, 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	5.00
Sanbitter	1dl	6.50
Lurisia Chinotto	2dl	5.50
Eptinger Citro offen	2dl	3.50
	5dl	6.50
	1l	11.50

Swiss Mountain Bitter Lemon	2dl	5.50
Swiss Mountain Classic Tonic	2dl	5.50
Swiss Mountain Ginger Beer	2dl	5.50

Gazosa aus Mendrisio Tessin in den tollen Bügelflaschen Aroma: Himbi / Mirtilli / Arancia amara/ Mandarine	3.5dl	5.50
--	-------	------

## SÄFTE

Frischer Orangensaft	Glas	7.00
Tomatensaft Michel	2dl	5.50
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
Chai Latte	8.50
Glühwein	6.50
Orangenpunsch	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 Soja-, oder laktosefreier Milch an.

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

## BIER

Unser Bier vom Fass 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		
Chopfab bleifrei alkoholfreies Bier Flasche	3.3dl	5.80



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

### BITTER & APERITIFS

Campari	21.0%	4cl	9.00
Cynar	16.5%	4cl	9.00
Martini bianco/rosso	15.0%	4cl	9.00
Pastis Henri Bardouin	45.0%	4cl	9.00
Pernod	40.0%	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
Baileys	17%	4cl	9.00

### RUM

Johnett	40%	4cl	12.00
Weingut Rosenau, Etter, zug			
Rum de Guatemala	40%	4cl	13.00
Ron Zacapa, Centenario 23 anos			
Rum Angostura "1824"	40%	4cl	10.00
12 años Angostura			
Havana Club 7 años	40%	4cl	8.00

### GIN

Hendricks Gin	41.4%	4cl	10.00
Elephant Gin	45%	4cl	12.00
GRYFF Gin	44%	4cl	12.00
Harris Gin	45%	4cl	13.00

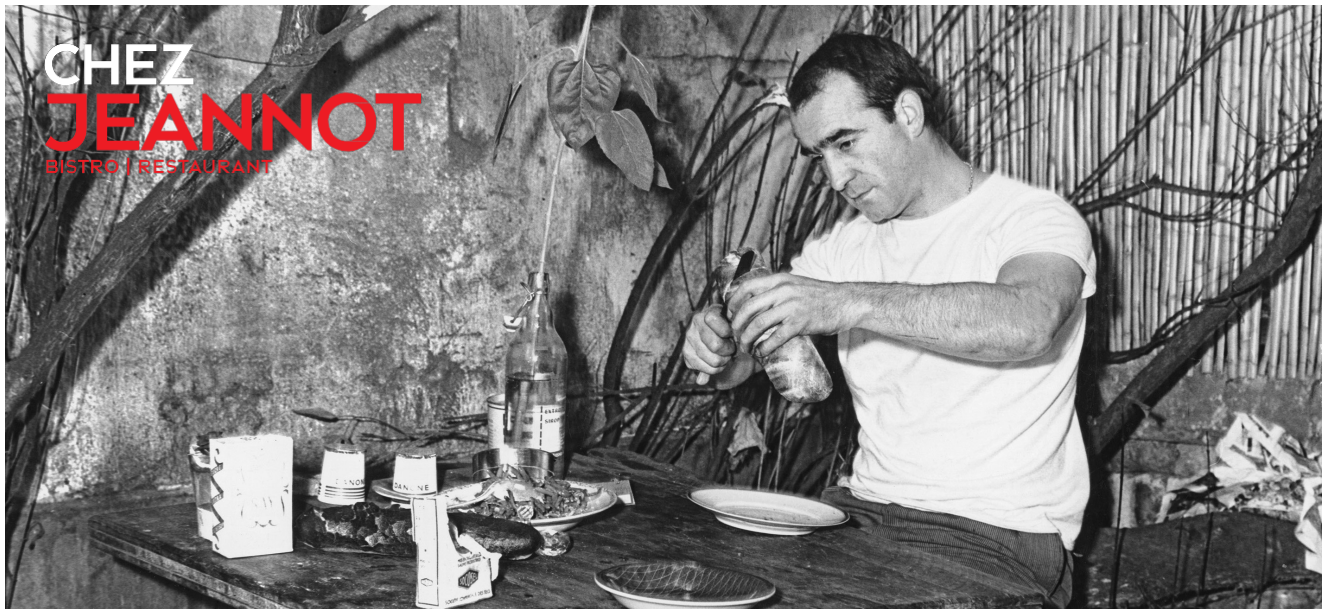
### OBSTBRÄNDE & WEINBRÄNDE

Damassine	43%	2cl	9.00
Vieille Prune Fassbind	40%	2cl	9.00
Poire William	37.5%	2cl	10.00
La Valadiere			
Kirsch Hecht	40%	2cl	8.00
Himbeergeist	40%	2cl	8.00
Calvados du Breuil	41%	2cl	12.00
15 Jahre			

### GRAPPA

Grappa ticinese	42%	2cl	11.50
Daniel Huber			
Grappa di Barolo Marolo	50%	2cl	12.00
Grappa Fragolino	45%	2cl	10.00
Grappa Ameis	38%	2cl	10.00





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

### PORTWEIN & SHERRY

Niepoort	19.0%	4cl	12.00
Dry White Port			
Niepoort	19.0%	4cl	13.00
Tawny 10 years Port			
Sherry Tio Pepe	20.0%	5cl	10.00

### COGNAC

Cognac Martell VS	40%	2cl	11.00
Cognac de Grande	40%	2cl	14.00
Champagne 1er cru de Cognac			

### WHISKY

Glenfiddich	40%	4cl	11.00
Special reserve 12 years			
Dalwhinnie	40%	4cl	12.00
15 Years Old Single Malt Whisky			
Ardbeg 10 years	46%	4cl	11.00
Jim Beam	40%	4cl	10.00
Bourbon Whiskey			
Jack Daniel`s	40%	4cl	10.00

### WODKA

Skyy Wodka	40%	4cl	11.00
Grey Goose Wodka	40%	4cl	13.00

Kombinieren Sie Ihre Lieblingsspirituose womit Sie wollen:

Swiss Mountain	2dl	5.50
Bitter Lemon, Classic Tonic, Ginger Beer		
Vivi Kola/Vivi Kola Zero	3.3dl	5.50
Orangensaft/Tomatensaft		5.50

### 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	



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, Protein-Roggenbrot, Vollkornkipfeli, Früchte, Avocado, Hummus, hausgemachte Konfitüre, Honig, 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, 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	5.50