



SPEDITION

RESTAURANT **X** BAR + EVENT

Chez
Jean-Pierre

BOUCHON LYONNAIS

DEPUIS 1980

BONSOIR

Le goût du souvenir

Manchmal reicht ein petit Duft, um alles zurückzuholen.
Ein Hauch Knoblauch dans la Butter, das Knistern eines Baguette, ein Glas Rotwein –
et soudain, man ist wieder à Lyon, 1980.

Je suis Jean-Pierre – Koch, Gastgeber, Geschichtenerzähler.

Für mich ist Essen Handwerk, Erinnerung und Begegnung en même temps.
Ich glaube an ehrliche Cuisine, an Gespräche über den Tisch,
an Brot, das man teilt, und an Wein, der verbindet.

Lyon in den 80ern – zwischen Nouvelle Cuisine und Bistro-Culture –
c'était meine Schule. Hier lernte ich, dass einfache Gerichte une âme haben:
die Salade Lyonnaise nach einer langen Nacht,
die Quenelle meiner grand-mère, die Tarte aux Pralines meiner Jugend.

„Chez Jean-Pierre“ bringt dieses Gefühl nach Baden zurück –
den Geist der Bouchons Lyonnais, voller Aromen, Geschichten et Lebenslust.
Hier schmeckt man nicht nur – on parle, on rit et on savoure.

Heute steht mein Herd in der SpeditionX –
ein Abend zwischen Lyon und Baden,
entre passé et présent, nostalgie et joie.

**„Mon ami – setz dich.
Lass uns essen, trinken und Geschichten erzählen.“**

Jean-Pierre Morel





les MENU

Laissez-vous surprendre par Jean-Pierre

Menu Surprise 3 plats 79

wenn's leicht sein darf - ein petite Bouchon Moment

Menu Surprise 4 plats 89

ein Abend in Balance - le plaisir parfait

Menu Surprise 5 plats 104

für Gourmands - ein Fest à la lyonnaise

***dans tous les menus l'eau plate et l'eau gazeuse est inclu.**

ALLERGIES et INTOLÉRANCES

Liebe Gäste,
sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben,
informieren Sie bitte unser Team avant de commander.

Wir gehen gerne auf Ihre Bedürfnisse ein,
damit Ihr dîner ein voller Genuss bleibt.

DÉCLARATION

Viande | Metzgerei Köferli, Döttingen
Boeuf | Cochon | Poularde

Poisson | Bianchi, Zufikon
Cabillaud | Brochet



ENTRÉES

Salade lyonnaise frisée, lardons, œuf poché, vinaigrette 21
Lyonsaiser Salat frisée mit Speckstückchen... eine pochierte Ei und warme Sauce-Salade

Steak tatar façon Lyon 27/38
le classique

Soupe à l'oignon gratinée 18
Zwiebelsüpp oder wie sagen sie'

PLATS INTERMÉDIAIRES

Quenelle de brochet sauce aux crustacés 28
Hecht-Klöße mit Sauce von Krustetier'

Oeuf en meurette sauce vin rouge 22
Pochiertes Ei - sincère et délicieux

Quiche lorraine 22
Quiche lorraine... ist eine Quiche lorraine

PLATS PRINCIPAUX

Coq au vin cote du rhone 42
Poularde dans Rotwein geschmoren

Filet au poivre sauce Madère 52
Filee avec Pfeffer und eine Sauce Madeira

Cabillaud rôti aux herbes 44
Kabeljau mit frische Kräuter

Soufflé au fromage à la truffe 32
Soufflé vom Käse mit Trüffel

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois 7

Haricots à la lyonnaise 7

Purée de pommes de terre 7

Riz au safran 7

Poireaux au vinaigrette 7

DESSERTS

Mousse au chocolat recette maison 14

Baba au rhum creme montée au vanille 16

Tarte aux pralines creme fraiche chantilly 15

Sélection de fromages fromagerie artisanale française 22