

SHARING PLATES

Teile deine Gerichte mit Freunden und Familie, oder geniesse sie ganz für dich als Hauptgericht

Unsere Sharing Empfehlung pro Person:

Snack: 1-2 Sharing Plates
Hunger: 3-4 Sharing Plates

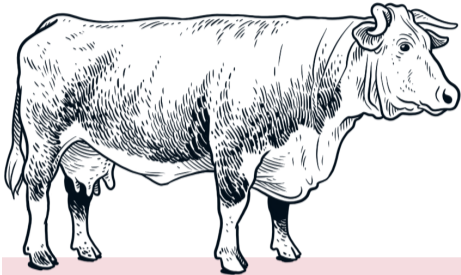


JULIETTE SHARING BRASSERIE

ÖFFNUNGSZEITEN

Terrasse bei schönem und warmem Wetter täglich von 12 Uhr bis 22 Uhr

Im Restaurant bei schlechtem Wetter täglich von 12 Uhr bis 14 Uhr
18 Uhr bis 22 Uhr



Sharing Hauptgang

Juliette's Rindstatar mild, mittel oder scharf, mit Toast	24.–	38.–
Entrecôte vom Grill «Café de Paris» mit Pommes Frites	28.–	48.–
Médaille de Veau an Morchel-Rahmsauce und Kartoffelgratin	36.–	58.–
Foie Gras mit Rhabarber-Chutney und Brioche	27.–	47.–



Sharing Hauptgang

Lobster Roll mit Lattich, Apfel und Saiblingsrogen	28.–	48.–
Tartare de Thon mariniert mit Cedrat-Zitrone und Avocado	28.–	48.–
Crevettes à l'ail mit Knoblauch und Babyspinatsalat	24.–	38.–
Loup de Mer à la Provençale mit Tomaten und Ratatouille	27.–	49.–



Sharing Hauptgang

Taboulé mit Granatapfel, Crème Fraîche und Rucola	18.–	35.–
Ganze Artischocke mit klassischer Vinaigrette und Crème Fraîche	21.–	
Feigen-Käseravioli mit Salbeibutter und Honig	16.–	34.–
Soupe de crème d'asperges mit weissen Spargeln	19.–	



Austern Marennès-Oléron N° 3 mit Vinaigrette und Zitrone	Stk. 5.–	
Champagner Louis Roederer passend dazu ein Glas oder gleich eine Flasche	16.–	115.–



BIG SHARING PLATES

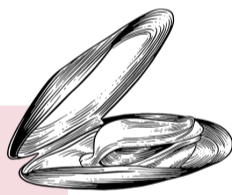
Ab 2 Personen
Gut Ding will Weile haben. «Danke für ein wenig Geduld.»

Entrecôte Double «Café de Paris» mit Pommes Frites	p.P. 59.–
Tagesfisch vom Grill mit Salzkartoffeln	nach Marktpreis pro 100g
Lammkarree mit Bärlauch-Kruste, Ratatouille und Kartoffelgratin	p.P. 60.–



MOULES ET FRITES

Moules Marinières mit Schalotten, Weisswein und Petersilie	31.–
Moules à la Provençale mit Tomaten und Kräuter	31.–



Zusätzliche
Beilagen

Trüffel Frites	14.–
Pommes Frites	9.–
Babyspinatsalat	9.–
Ratatouille	12.–
Risotto	9.–
Grill-Gemüse	12.–



Tagesdessert Frage unsere Mitarbeitenden nach dem Tagesangebot	14.–
FrISCHE Erdbeeren mit Chantilly mit frischer Minze	14.–
Tarte à la Rhubarbe mit Rhabarber und Vanille Glace	14.–
Glacé-Chübeli von «Gelato Lepore» Frage unsere Mitarbeitenden nach den Sorten	6.–
Assiette de Fromage mit 4 französischen Käsesorten	16.–



Juliette
National Gin, Himbeere,
Limette, Ginger Beer
14.–



François
Prosecco, Apfel, Limette,
Thymian, Tonic
14.–



NOGroni
Isotta senza, Tanqueri 0.0,
San Bitter
12.–

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.
Allergene und Intoleranzen: Informiere dich diesbezüglich bei unseren Mitarbeitenden. Unser Fleisch stammt aus der Schweiz, falls nicht anders deklariert ist, Lamm: Neuseeland, Hummer: Kanada/USA, Thunfisch: Vietnam, Krevetten: Patagonien, Wolfsbarsch: Griechenland, Entenleber: Frankreich, Austern: Frankreich, Miesmuscheln: Niederlande



GETRÄNKEKARTE



JULIETTE SHARING BRASSERIE

ÖFFNUNGSZEITEN

Terrasse bei schönem und warmem Wetter täglich von 12 Uhr bis 22 Uhr

Im Restaurant bei schlechtem Wetter täglich von 12 Uhr bis 14 Uhr
18 Uhr bis 22 Uhr



Offenweine

Miraval Rosé 2023
Jolie-Pitt & Perrin, Côtes de Provence, Frankreich

dl	Fl
11.-	69.-

Chablis 2020
Chardonnay, Domaine Billaud-Simon, Burgund, Frankreich

dl	Fl
12.-	79.-

Château Doyac «Le Pelican» 2021
Sauvignon Blanc, Bordeaux, Frankreich

dl	Fl
11.-	75.-

Malanser Riesling-Sylvaner 2023
Fromm, Graubünden, Schweiz

dl	Fl
10.-	69.-

Etna Bianco Graci 2022
Carricante, Catarratto, Sizilien, Italien

dl	Fl
12.-	79.-

7 Terroirs Grosse Lage VDP 2021
Riesling, Gut Hermannsberg, Nahe, Deutschland

dl	Fl
9.-	62.-

Côte du Rhône «Les Quarz» 2020
Grenache, Syrah, Südl. Rhône, Frankreich

dl	Fl
12.-	84.-

Château du Retout 2016
Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Bordeaux, Frankreich

dl	Fl
14.-	92.-

Fläscher Pinot Noir «Alte Reben» 2022
Patrick Adank, Fläsch, Schweiz

dl	Fl
11.-	75.-

Orio Bolgheri 2022
Syrah, Merlot, Cabernet Franc, Toskana, Italien

dl	Fl
10.-	69.-

Lindes de Remelluri
«San Vincente» 2020
Tempranillo, Garnacha Negra, Graciano, Rioja, Spanien

dl	Fl
11.-	75.-

Château Fayau 2012
Semillon, Muscadelle, Sauvignon Blanc, Bordeaux, Frankreich

dl	Fl
12.-	69.-



Flaschenweine

Domaine Ott 2022
Château de Selle, Côtes de Provence, Frankreich

dl	Fl
89.-	

Fantastique Rosé Cru Classé 2022
Château St. Marguerite, Côtes de Provence, Frankreich

dl	Fl
89.-	

Viré-Clessé «La Quintaine» 2020
Chardonnay, Domaine Guillemot-Michel, Burgund, Frankreich

dl	Fl
79.-	

Pouilly Fumé Certy Artisans Caillotes 2021
Sauvignon Blanc, Patrice Moreaux, Loire, Frankreich

dl	Fl
65.-	

Collio Sauvignon Blanc 2021
Mario Schiopetto, Friaul, Italien

dl	Fl
75.-	

Pouilly Fuissé «Vers Cras» 2018
Chardonnay, Château de Beaugard, Burgund, Frankreich

dl	Fl
89.-	

Abt Laurentius Cuvée 2022
Chardonnay, Müller Thurgau, Klosterhof, Schweiz

dl	Fl
72.-	

Grüner Veltliner «Ried Loisenberg» 2021
Weingut Jurtschitsch, Kamptal, Österreich

dl	Fl
75.-	

Riesling «Brauneberger Juffer» 2021
Weingut Fritz Haag, Mosel, Deutschland

dl	Fl
75.-	

Crozes-Hermitage 2022
Syrah, Domaine Pierre-Jean Villa, Rhône, Frankreich

dl	Fl
68.-	

Gevrey-Chambertin «Mes Favorites» 2021
Pinot Noir, Domaine Alain Burguet, Burgund, Frankreich

dl	Fl
119.-	

Châteauneuf du Pape «La Bernardine» 2021
Grenache, Michel Chapoutier, Südl. Rhone, Frankreich

dl	Fl
82.-	

Château Moulin St. George 2017
Merlot, Cabernet France, St.Emilion Grand Cru, Bordeaux, Frankreich

dl	Fl
99.-	

Trocla Nera 2021
Pinot Noir, Christian & Francisca Obrecht, Graubünden, Schweiz

dl	Fl
81.-	

Collazzi 2019
Cabernet Sauvignon, Merlot, Toskana, Italien

dl	Fl
89.-	

Valduero «2 Maderas» 2019
Tempranillo, Ribera del Duero, Spanien

dl	Fl
79.-	

Dein Wein nicht gefunden?
Frage nach der grossen Weinkarte!



Bubbles

Champagner Louis Roederer
Brut

dl	Fl
16.-	115.-

Champagner Louis Roederer Rosé

dl	Fl
22.-	138.-

Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs
Maison Trenchel, Burgund, Frankreich

dl	Fl
12.-	69.-

Cà del Bosco
Franciacorta DOCG, Lombardei, Italien

dl	Fl
	98.-

Prosecco «Le Calle»
Veneto, Italien

dl	Fl
10.-	62.-

Gluschtig? Austern Marennes-Oléron N°3
mit Vinaigrette und Zitrone

Stk.	Fl
5.-	



Softgetränke

Passugger oder Allegra
mit oder ohne Kohlensäure, 47 cl / 77 cl

dl	Fl
6.-	9.-

Eistee «Juliette»
fruchtig, mit Beeren und Minze

33cl	Fl
	7.-

Coca-Cola, Coca-Cola Zero

33cl	Fl
	7.-

Gazosa Limone, Gazosa Mandarino

33cl	Fl
	7.-

Rivella Rot, Rivella Blau

33cl	Fl
	7.-

San Bitter

10cl	Fl
	6.-

Thomas Henry
Ginger Ale, Tonic, Ginger Beer, Bitter Lemon

20cl	Fl
	6.-



Kaffee, Espresso

Fl
6.-

Cappuccino, Schale

Fl
7.-

Latte Macchiato

Fl
7.-

Diverse Tees von Ronnefeldt

Fl
8.-

Shakerato

Fl
8.-

kalter Kaffee, auf Eis geshaked

APÉRO?



François
Prosecco, Limette,
Apfel, Thymian, Tonic
14.-



Juliette
National Gin, Himbeere,
Limette, Ginger Beer
14.-



NOGroni
Jsoffa senza, Tanquery 0.0,
San Bitter
12.-



COCKTAILS



Marc's Margarita
Altos Tequila, Quitte, Rosmarin,
Ahornsirup, Limette
19.-



Bellini
Champagner, weisser Pfirsich
21.-



Rhabarbara
Absolut, Rhabarbersoda, Minze,
Prosecco
19.-



BromBrom
Havana 3y, Brombeere,
Rohrzucker, Minze, Soda
19.-