

SHARING PLATES

Teilen Sie Gerichte mit Freunden und Familie, oder geniessen Sie sie ganz für sich als Hauptgericht

Unsere Sharing Empfehlung pro Person:

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

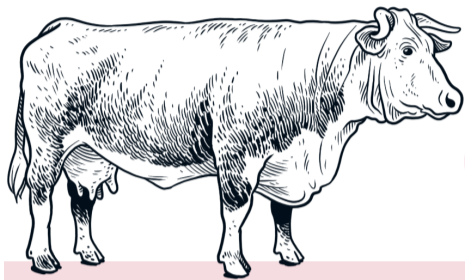


JULIETTE SHARING BRASSERIE

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 mit Toast	22.-	38.-
Entrecôte «Café de Paris» mit Pommes frites	24.-	50.-
Hausgemachte Foie gras terrine mit Rhabarber, Meersalz und Bröche	26.-	54.-
Rib-Eye-Steak 200g mit Trüffel-Pommes frites	56.-	
Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce	24.-	49.-



Sharing Hauptgang

Graved Lachs mit Meerrettich, roten Zwiebeln und Toast	16.-	34.-
Langustinencarpaccio mit Zitrusfrüchten und Avocado	22.-	46.-
Crevettencocktail mit Cognac und Avocado	17.-	36.-
Wolfsbarschilet mit Ratatouille	21.-	42.-
Brioche d'homard mit Lattich, Apfel und Saiblingsrogen	26.-	49.-



Sharing Hauptgang

Ganze Artischocke mit Sauerrahm und Vinaigrette	19.-	
Feigen-Käseravioli mit Salbeibutter, Baumüssen und frischen Feigen	16.-	32.-
Babylattich-Salat mit Parmesan, Limettendressing und Kresse	12.-	22.-
Tomatensalat mit Burrata und Basilikum	19.-	36.-
Weisse Spargelcremesuppe mit Croutons und Schnittlauchöl	14.-	

Preis pro Person

BIG SHARING PLATES

Für 2 Personen
«Gut Ding will Weile haben.» Wir danken Ihnen für ein wenig Geduld.

Entrecôte Double «Café de Paris» mit Pommes frites	58.-
Tomahawk Steak mit Kräuteröl und einer Beilage nach Wahl	69.-
Tagesfisch mit Kapernsauce und einer Beilage nach Wahl	nach Marktpreis

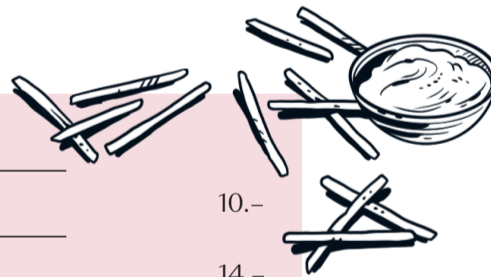


Austern Marennes-Oléron N°3 mit Vinaigrette und Zitrone	Stk.	6.-
Austern Gillardeau N°2 mit Vinaigrette und Zitrone	Stk.	9.-
Champagner Louis Roederer Brut passend dazu ein Glas oder gleich eine Flasche	16.-	115.-



BEILAGEN

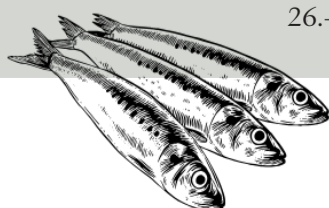
Pommes frites	10.-
Trüffel-Pommes frites	14.-
Nouilles au beurre	9.-
Bohnen à la provençale	8.-
Butterspinat	10.-
Weissweinsrisotto	10.-



JULIETTE's SNACKS

Kleine Freuden, gross im Geschmack

Crevettenspiess vom Grill	19.-
Croustillant de tomates	14.-
Egliknusperli mit Sauce Rémooulade	18.-
Sardinen mit gebackenem Brot	26.-



DESSERT

Frische Erdbeeren mit Crème Chantilly	14.-
Tarte au citron meringuée	15.-
Baba au Rhum mit Vanille Glacé	17.-
Éclair Vanille, Schokolade oder Kaffee	14.-



Alle Preise sind in CHF und inkl. MwSt.
Allergene und Intoleranzen: Informieren Sie sich diesbezüglich bei unseren Mitarbeitenden.
Rind: Schweiz, Entrecôte: Schweiz, Kalb: Schweiz, Rib-Eye-Steak: USA (kann hormonbehandelt sein), Foie gras: Frankreich, Lachs: Schweiz/Norwegen, Crevetten: Thailand/Vietnam, Langustine: Südafrika, Wolfsbarsch: Griechenland, Egli: Polen, Austern: Frankreich, Brot: Frankreich, Toast: Schweiz, Ei: Schweiz



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

	dl	Fl
Aix Rosé 2024 Grenache, Syrah, Cinsault, Maison Saint Aix, Provence, Frankreich	12.-	79.-
Chablis 2023 Chardonnay, Domaine Billaud-Simon, Burgund, Frankreich	12.-	79.-
Château Doyac «Le Pelican» 2024 Sauvignon Blanc, Bordeaux, Frankreich	11.-	72.-
Malanser Riesling-Sylvaner 2024 Weingut Fromm, Graubünden, Schweiz	11.-	79.-
«Fritz» Riesling trocken 2023 Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz, Deutschland	10.-	69.-
Chasselas blanc sur Lie 2022 Chasselas, La Maison Carée, Neuchâtel, Schweiz	10.-	69.-



Flaschenweine

Domaines Ott Château de Selle, Côtes de Provence, Frankreich	89.-
Symphonie Rosé Cru Classé 2024 Grenache, Cinsault, Rolle, Château St. Marguerite, Côtes de Provence, Frankreich	65.-
Viré-Clessé «La Quintaine» 2022 Chardonnay, Domaine Guillemot-Michel, Burgund, Frankreich	79.-
Pouilly-Fumé «Nanogyra» 2023 Sauvignon Blanc, Domaine Loïc Cailbourdin, Loire, Frankreich	99.-
Meursault Vieilles Vignes 2023 Chardonnay, Domaine Guy Bocard, Burgund, Frankreich	119.-
Condrieu «Aux Ruses» 2023 Viognier, Domaine Lafoy Rhône, Frankreich	79.-
Laurentius Cuvée blanc 2022 Chardonnay, Müller Thurgau, Klosterhof, Schweiz	72.-
Bianco Rovere Merlot Bianco 2022 Guidi Brivio, Tessin, Schweiz	99.-
Pinot Grigio Collio DOC Schioppetto 2023 Mario Schioppetto, Friuli, Italien	99.-



Bubbles

	dl	Fl
Champagner Louis Roederer Brut	16.-	115.-
Champagner Louis Roederer Rosé	22.-	138.-
Crémant d'Alsace «La Colline» Domaine Camille Braun, Elsass, Frankreich	12.-	79.-
Hermann Brut Brut, Weingut Hermann, Graubünden, Schweiz		90.-
Prosecco «Superiore» De Simoni, Veneto, Italien	10.-	69.-
Gluschtig? Austern Gillaudeau N°2 mit Vinaigrette und Zitrone	Stk.	9.-



Softgetränke

Passugger oder Allegra mit oder ohne Kohlensäure, 47 cl / 77 cl	6.-	9.-
Eistee «Juliette» fruchtig, mit Beeren und Minze	20cl	7.-
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	33cl	7.-
Gazosa Limone, Gazosa Mandarino	33cl	7.-
Rivella Rot, Rivella Blau	33cl	7.-
J. Gasco Sodarosa, Aperitivo Bitter	20cl	6.-
Thomas Henry Ginger Ale, Tonic, Ginger Beer, Bitter Lemon	20cl	6.-

Les Fiefs de Lagrange 2019 Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Bordeaux, Frankreich	13.-	89.-
Bourgogne Pinot Noir 2022 Domaine Chardigny, Burgund, Frankreich	11.-	72.-
«Les Meysonniers» AOC 2021 Syrah, Chapoutier, Rhône, Frankreich	13.-	85.-
Pinot Noir «Le Petit» 2022 Weingut Roman Hermann, Graubünden, Schweiz	12.-	79.-
«Donna Margherita» 2024 Barbera d'Alba, Giovanni Rosso, Piemont, Italien	10.-	69.-

Château Fayau 2012 Semillon, Muscadelle, Sauvignon Blanc, Bordeaux, Frankreich	12.-	69.-
--	------	------

APÉRO?



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



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



NOGroni
Jostta senza, Tanqueray 0.0, San Bitter
12.-



COCKTAILS



Marconi
Select, Antica Formula, Martell Blue Swift
19.-



Bellini
Champagner, weisser Pfirsich
21.-



Rhabarbara
Absolut, Rhabarbersoda, Minze, Prosecco
19.-



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



Kaffee & Tee

Kaffee, Espresso	6.-
Cappuccino, Schale	7.-
Latte Macchiato	7.-
Diverse Tees von «L'ART DU THÉ»	8.-
Shakerato kalter Kaffee, auf Eis geshaked	8.-