

## 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

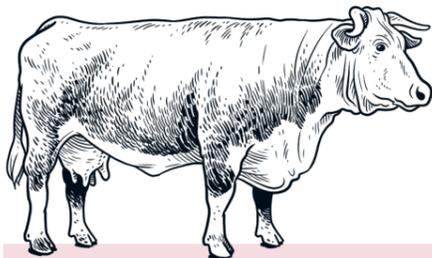


## JULIETTE SHARING BRASSERIE

## ÖFFNUNGSZEITEN

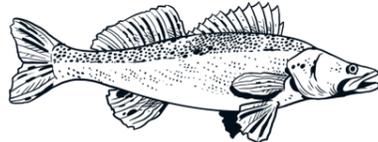
Terrasse bei schönem und warmem Wetter täglich von 12 Uhr bis 22 Uhr

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



Sharing Hauptgang

Juliette's Rindstatar mild, mittel oder scharf, mit Toast	24.-	38.-
Entrecôte «Café de Paris» mit Pommes Frites	28.-	48.-
Hausgemachte Foie Gras Terrine mit Himbeeren, Meersalz und Brioche	27.-	47.-
Alpsteinpoularde auf Ratatouille dazu Geflügeljus	26.-	42.-



Sharing Hauptgang

Brioche de homard mit Lattich, Apfel und Saiblingsrogen	28.-	48.-
Carpaccio de Langoustine mit Zitrusfrüchten, Avocado und australischem Flusssalz	28.-	49.-
Graved Swiss Lachs mit Meerrettich, roten Zwiebeln und Brichetoast	19.-	34.-
Salat Niçoise mit Thunfisch, Bohnen, Oliven, Kartoffeln und Vinaigrette	21.-	34.-



Sharing Hauptgang

Burrata auf Tomatensalat mit Basilikumspalten an Olivenöl und Essig	29.-
Ganze Artischocke mit klassischer Vinaigrette und Crème Fraiche	21.-
Feigen-Käseravioli mit Salbeibutter, Baumüssen und frischen Feigen	16.- 34.-
Babylattichsalat mit Parmesan, Cherrytomaten und French Dressing	17.- 29.-



Austern Marennes-Oléron N°3 mit Vinaigrette und Zitrone	Stk.	5.-
Austern Gillardeau N°2 mit Vinaigrette und Zitrone	Stk.	8.-
Champagner Louis Roederer Brut passend dazu ein Glas oder gleich eine Flasche	16.-	115.-



## POISSON ET FRUITS DE MER

Plateau de Fruits de Mer  
½ Hummer, Langoustinen, Crevettenvariation, Austern,  
serviert mit Aioli, Vinaigrette und Pumpernickel

85.-

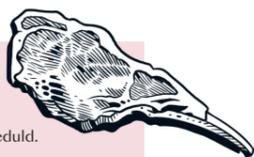
Fischtheke  
Fragen Sie unsere Mitarbeitenden nach dem  
Tagesangebot, serviert mit einer Beilage nach Wahl

nach  
Marktpreis

## BIG SHARING PLATES

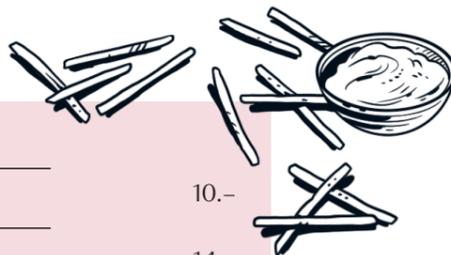
Für 2 Personen  
«Gut Ding will Weile haben.» Wir danken Ihnen für ein wenig Geduld.

Entrecôte Double «Café de Paris» mit Pommes Frites	p.P. 59.-
Côte de bœuf mit Kräuteröl und einer Beilage nach Wahl	p.P. 69.-
Tomahawk Steak mit einer Beilage nach Wahl	p.P. 72.-



## BEILAGEN

Pommes Frites	10.-
Trüffel Frites	14.-
Risotto	8.-
Ratatouille	10.-
Babylattich Salat	9.-
Bohnen à la provençale	9.-



## DESSERT

Glacé-Chübeli von "Gelato Compagnie de Dessert". Fragen Sie unsere Mitarbeitenden nach den Sorten	6.-
Tarte de Citron mit Meringue	14.-
Baba au Rhum mit Vanilleglace und Rahm	16.-
Frische Erdbeeren mit Crème Chantilly	14.-
Éclair Vanille, Schokolade oder Kaffee	12.-



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



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



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

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.  
Allergene und Intoleranzen: Informieren Sie sich diesbezüglich bei unseren Mitarbeitenden. Entrecôte: Schweiz, Foie Gras: Frankreich, Côte de Boeuf: Schweiz, Kalb: Schweiz, Poulet: Schweiz, Lachs: Norwegen, Thunfisch: Vietnam, Hummer: USA/Kanada, Austern: Frankreich, Schwertfisch: Sri Lanka, Langoustine: Südafrika



## 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

Fantastique Rosé 2024 Cru Classé	dl	Fl
Grenache, Cinsault, Rolle, Château Sainte Marguerite, Provence, Frankreich	11.-	72.-

Chablis 2021	12.-	79.-
Chardonnay, Domaine Billaud-Simon, Burgund, Frankreich		

Naia DO 2023	10.-	69.-
Verdejo, Bodegas Naia, Rueda, Spanien		

Château Doyac «Le Pelican» 2022	10.-	69.-
Sauvignon Blanc, Bordeaux, Frankreich		

Malanser Riesling-Sylvaner 2023	11.-	75.-
Weingut Fromm, Graubünden, Schweiz		

Hallgarten Riesling Alte Reben 2021	12.-	79.-
Peter Jakob Kühn, Rheingau, Deutschland		

Les Fiefs de Lagrange 2019	13.-	89.-
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Bordeaux, Frankreich		

La 50/50 2021	11.-	75.-
Grenache, Syrah & Carignan, Domaine Anne Gros / Jean-Paul Tollot, Côtes de Brian, Frankreich		

Bourgogne 2022 La Chapelle Notre-Dame	12.-	79.-
Pinot Noir, Domaine Nudant, Burgund, Frankreich		

Pinot Noir «Le Petit» 2022	12.-	75.-
Weingut Roman Hermann, Graubünden, Schweiz		

Langhe Nebbiolo 2022	10.-	69.-
Giovanni Rosso, Piemont, Italien		

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



#### Flaschenweine

Domaines Ott 2022	89.-
Château de Selle, Côtes de Provence, Frankreich	

Symphonie Rosé Cru Classé 2024	65.-
Grenache, Cinsault, Rolle, Château St. Marguerite, Côtes de Provence, Frankreich	

Viré-Clessé «La Quintaine» 2021	79.-
Chardonnay, Domaine Guillemot-Michel, Burgund, Frankreich	

Pouilly Fumé «Nanogyra» 2022	79.-
Sauvignon Blanc, Domaine Loïc Cailbourdin, Loire, Frankreich	

Meursault Vieilles Vignes 2022	119.-
Chardonnay, Domaine Guy Bocard, Burgund, Frankreich	

Condrieu «Aux Ruses» 2023	79.-
Viognier, Domaine Lafoy Rhône, Frankreich	

Laurentius Cuvée blanc 2022	72.-
Chardonnay, Müller Thurgau, Klosterhof, Schweiz	

Bianco Rovere Merlot Bianco 2022	99.-
Guido Brivio, Tessin, Schweiz	

Riesling «Just» 2023	72.-
Riesling, Gut Hermannsberg, Nahe, Deutschland	

Crozes-Hermitage 2021	68.-
Syrah, Domaine Pierre-Jean Villa, Rhône, Frankreich	

Bandol Rouge 2021	99.-
Mourvèdre, Grenache, Carignan, Domaine Tempier, Provence, Frankreich	

Beaune 1er Cru «Clos de la Féguine» 2016	135.-
Pinot Noir, Domaine Jacques Prieur, Burgund, Frankreich	

Château Larmande 2016	99.-
Merlot, Cabernet Sauvignon, St. Emilion Grand Cru, Bordeaux, Frankreich	

Maienfelder Pinot Noir Eichholz 2022	99.-
Weingut Lampert, Graubünden, Schweiz	

Collazzi 2020	89.-
Cabernet Sauvignon, Merlot, Toskana Italien	

Rosso Venezia Giulia Epoca 2018	79.-
Merlot, Refosco, Azienda Agricola Cadibon, Friaul, Italien	

Ihren Wein nicht gefunden?  
Fragen Sie nach der grossen Weinkarte!



## COCKTAILS



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



Bellini	21.-
Champagner, weisser Pfirsich	



Rhabarbara	19.-
Absolut, Rhabarbersoda, Minze, Prosecco	



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



#### Bubbles

Champagner Louis Roederer Brut	16.-	115.-
--------------------------------	------	-------

Champagner Louis Roederer Rosé	22.-	138.-
--------------------------------	------	-------

Crémant d'Alsace «La Colline»	12.-	69.-
Domaine Camille Braun, Elsass, Frankreich		

Cà del Bosco		98.-
Franciacorta, Lombardei, Italien		

Prosecco «Superiore»	10.-	62.-
De Simoni, Veneto, Italien		

Gluschtig? Austern Gillaudeau N°2	Stk.	8.-
mit Vinaigrette und Zitrone		



#### Softgetränke

Passugger oder Allegra	6.-	9.-
mit oder ohne Kohlensäure, 47 cl / 77 cl		

Eistee «Juliette»	20cl	7.-
fruchtig, mit Beeren und Minze		

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	33cl	7.-
---------------------------	------	-----

Gazosa Limone, Gazosa Mandarino	33cl	7.-
---------------------------------	------	-----

Rivella Rot, Rivella Blau	33cl	7.-
---------------------------	------	-----

J. Gasco	20cl	6.-
Sodarosa, Aperitivo Bitter		

Thomas Henry	20cl	6.-
Ginger Ale, Tonic, Ginger Beer, Bitter Lemon		



#### Kaffee & Tee

Kaffee, Espresso	6.-
------------------	-----

Cappuccino, Schale	7.-
--------------------	-----

Latte Macchiato	7.-
-----------------	-----

Diverse Tees von L'ART DU THÉ	8.-
-------------------------------	-----

Shakerato	8.-
kalter Kaffee, auf Eis geshaked	

## APÉRO?



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



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



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