

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

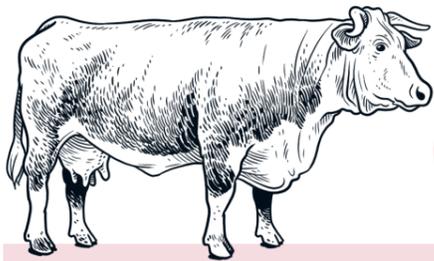


JULIETTE SHARING BRASSERIE

ÖFFNUNGSZEITEN

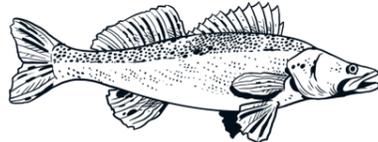
Terrasse bei schönem und warmem Wetter täglich von 12 Uhr bis 22 Uhr

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



Sharing Hauptgang

Hausgemachte Foie gras terrine mit Zwetschgen, Meersalz und Brioche	27.-	47.-
Bœuf Bourguignon mit Speck und Silberzwiebeln	27.-	46.-
Entenconfit mit Linsen à la Dijonnaise	24.-	46.-
Médaille de filet de veau mit Morchelrahmsauce	28.-	54.-



Sharing Hauptgang

Graved Swiss Lachs mit Meerrettich, roten Zwiebeln und Brioche	22.-	36.-
Seezunge mit Colbert-Butter		84.-
Steinbutt mit Butterspinat und Beurre blanc	27.-	52.-
Crevettencocktail mit Cognac und Avocado	18.-	34.-

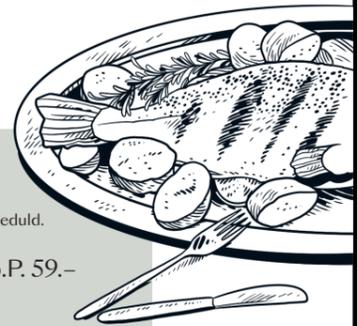


Sharing Hauptgang

Nüsslissalat mit French Dressing, Ei und Croûtons	16.-	18.-
Randencarpaccio mit Haselnussvinaigrette und Kräutersalat	18.-	30.-
Waldpilz-Croustillant auf Toast	18.-	26.-
Feigen-Käseravioli mit Salbeibutter, Baumnüssen und frischen Feigen	16.-	34.-



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.-



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.-
Ganzer Loup de mer mit Kapernsauce und einer Beilage nach Wahl	p.P. 44.-

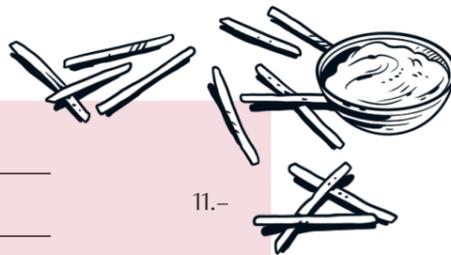
SUPPEN

Soupe de potiron mit Haselnüssen und Kürbiskernöl	15.-
Soupe à l'oignon gratinée mit 24 Monate gereiftem Greyerzer	18.-



BEILAGEN

Pommes frites	11.-
Trüffel-Pommes frites	14.-
Pilaw Reis	8.-
Bohnen à la provençale	9.-
Butterspinat	10.-
Butterspätzli	9.-
Rotkraut	8.-



DESSERT

Tarte Tatin mit Vanilleglace	18.-
Mont Blanc Maronenpüree mit Schlagsahne	16.-
Crêpes Suzette mit Orangenlikör und Orangensauce	23.-
Éclair Vanille, Schokolade oder Kaffee	15.-
Käseteller von «Jumi» mit Fruchtbrot und Feigensenf	21.-

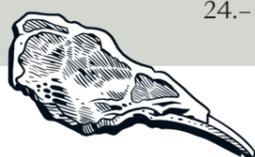


Sharing Hauptgang

JULIETTE's Favoriten

Französische Brasserie-Küche, die begeistert.

JULIETTE's Rindstatar mit Toast	24.-	38.-
Entrecôte «Café de Paris» mit Pommes frites	29.-	52.-
Brioche d'homard mit Lattich, Apfel und Saiblingsrogen	28.-	49.-
Salade Niçoise mit Thunfisch, Kartoffeln, Ei, Bohnen und Kirschtomaten	18.-	48.-
Hummerbisque mit glasiertem Hummerschwanz		24.-



Alle Preise sind in CHF und inkl. MwSt.
Allergene und Intoleranzen: Informieren Sie sich diesbezüglich bei unseren Mitarbeitenden.
Entrecôte: Schweiz, Rind: Niederlande, Kalb: Schweiz, Foie Gras: Frankreich, Lachs: Norwegen, Thunfisch: Nordwestpazifik, Hummer: Nordwestatlantik, Steinbutt: Nordostatlantik, Crevetten: Nordwestatlantik, Wolfsbarsch: Griechenland, Austern: Frankreich



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
Grenache, Cinsault, Rolle, Château Sainte Marguerite, Provence, Frankreich
dl 11.- Fl 72.-

Chablis 2023
Chardonnay, Domaine Billaud-Simon, Burgund, Frankreich
12.- 79.-

Macon-Vêzé 2022
Chardonnay, Domaine Leflaive, Burgund, Frankreich
14.- 89.-

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

«Fritz» Riesling trocken 2023
Weingut Fromm, Graubünden, Schweiz
10.- 69.-

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

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

Aromes de Pavie 2015
Château Pavie, Merlot, Cabernet Franc, Bordeaux, Frankreich
25.- 159.-

Télégramme 2022
Châteauneuf-du-Pape, Vieux Télégraphe, Frankreich
14.- 99.-

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

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

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



Flaschenweine

Domaines Ott 2022
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» 2022
Sauvignon Blanc, Domaine Loïc Cailbourdin, Loire, Frankreich
79.-

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.-

Grüner Veltliner «Ried Loisenberg» 2022
Weingut Jurtschitsch, Kamptal, Österreich
75.-

Riesling «Brauneberger Juffer» 2022
Weingut Fritz Haag, Mosel, Deutschland
75.-

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

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

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

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

Maienfelder Pinot Noir Eichholz 2023
Weingut Lampert, Graubünden, Schweiz
99.-

Collazzi 2021
Cabernet Sauvignon, Merlot, Toskana Italien
89.-

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

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



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.-



Bubbles

Champagner Louis Roederer Brut
16.- 115.-

Champagner Louis Roederer Rosé
22.- 138.-

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

Cà del Bosco
Franciacorta, Lombardei, Italien
98.-

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

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



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.-



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.-

APÉRO?



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



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



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