

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

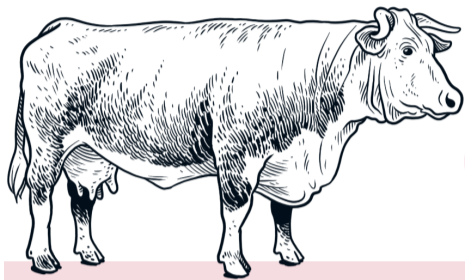


JULIETTE SHARING BRASSERIE

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.-
Hausgemachte Foie Gras Terrine mit Pfirsichkompott, Meersalz und Brioche	25.-	46.-
Entrecôte «Café de Paris» mit Pommes frites	26.-	49.-
Rib-Eye-Steak 250g mit beurre des herbes	54.-	
Lammracks mit Ratatouille und Portweinjus	28.-	50.-



Sharing Hauptgang

Graved Lachs mit Meerrettich, roten Zwiebeln und Brioche	16.-	34.-
Salade Niçoise mit Thunfischstreifen, Kartoffeln und Bohnen	22.-	34.-
Crevettencocktail mit Cognac und Avocado	18.-	36.-
Wolfsbarschfilet mit Ratatouille	22.-	39.-
Brioche d'homard mit Lattich, Apfel und Saiblingsrogen	26.-	49.-



Sharing Hauptgang

Ganze Artischocke mit Sauerrahm und Vinaigrette	19.-	
Feigen-Käseravioli mit Salbeibutter, frischen Feigen und Baumüssen	17.-	29.-
Babylattich-Salat mit gepickelten Radieschen und Limettendressing	14.-	24.-
Chèvre Chaud mit Honig und Vinaigrette à la framboise	17.-	28.-
Tomatensalat mit Burrata und Basilikum	19.-	32.-

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	56.-
Tomahawk Steak mit tapenade aux herbes und einer Beilage nach Wahl	69.-
Tagesfisch mit Sauce aux câpres und einer Beilage nach Wahl	nach Marktpreis

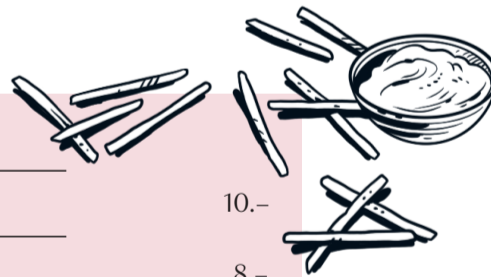


Austern Marennes-Oléron N°3 mit Vinaigrette und Zitrone	Stk.	6.-
Austern Gillardeau N°2 mit Vinaigrette und Zitrone	Stk.	9.-
Champagner Louis Roederer Brut passend dazu ein Glas oder gleich eine Flasche	16.-	115.-



BEILAGEN

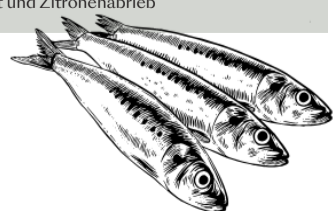
Weissweinsrisotto	10.-
Bohnen à la provençale	8.-
Butterspinat	8.-
Trüffel-Pommes frites	14.-
Pommes frites	10.-
Babylattich-Salat	9.-



JULIETTE's SNACKS

Kleine Freuden, gross im Geschmack

Grillierter Crevettenspiess mit Mesclun Salat	19.-
Œufs à la mayonnaise au homard	14.-
Egliknusperli mit Sauce Rémooulade	18.-
Pimientos de Padrón	13.-
Sardines Millésimées in der Dose gereift mit gebackenem Brot und Zitronenabrieb	26.-



DESSERT

Éclair Vanille, Schokolade oder Kaffee	14.-
Frische Erdbeeren mit Crème Chantilly	14.-
Tarte au Citron meringuée	15.-
Mousse au Chocolat mit Doppelrahm	16.-
Glacé Kugel Himbeere, Zitrone, Vanille, Schokolade, Bergamotte-Ingwer	5.-

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



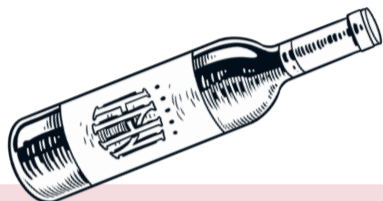
Offenweine

	dl	Fl
Aix Rosé 2024 Grenache, Syrah, Cinsault, Maison Saint Aix, Provence, Frankreich	12.-	75.-
Summer in a bottle 2025 Grenache, Cinsault, Vermentino, Syrah, Wölffer Estate, Provence, Frankreich	10.-	69.-

Chablis 2023 Chardonnay, Domaine Billaud-Simon, Burgund, Frankreich	12.-	79.-
Château Doyac «Le Pelican» 2024 Sauvignon Blanc, Bordeaux, Frankreich	11.-	72.-
Riesling-Silvaner 2024 Weingut Hermann, Graubünden, Schweiz	11.-	75.-
«Fritz» Riesling trocken 2023 Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz, Deutschland	10.-	69.-
Gessami DO Bio 2025 Muscat Frontignan, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Muscat d'Alexandrie, Gramona, Penedès, Spanien	10.-	69.-

Les Fiefs de Lagrange 2019 Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Bordeaux, Frankreich	13.-	89.-
Les Jardins d'Edina AOP Merlot, Olivier Rivière, Côte de Bourg, Frankreich	11.-	72.-
Crozes Hermitage Sens 2024 Syrah, Domaine Laurent Fayolle, Rhône, Frankreich	11.-	75.-
Pinot Noir «Le Petit» 2022 Weingut Hermann, Graubünden, Schweiz	12.-	79.-
Barbera d'Alba «Donna Margherita» 2024 Giovanni Rosso, Piemont, Italien	11.-	69.-

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



Flaschenweine

Domaines Ott Château de Selle, Côtes de Provence, Frankreich	Fl	89.-
Bandol Rosé Cinsault, Clairette, Grenache, Mourvèdre, Provence, Frankreich	Fl	79.-

Viré-Clessé «La Quintaine» 2022 Chardonnay, Domaine Guillemot-Michel, Burgund, Frankreich	Fl	79.-
Pouilly-Fumé «Nanogyra» 2023 Sauvignon Blanc, Domaine Loïc Cailbourdin, Loire, Frankreich	Fl	99.-
Meursault Vieilles Vignes 2023 Chardonnay, Domaine Guy Bocard, Burgund, Frankreich	Fl	119.-
Condrieu «Aux Ruses» 2023 Viognier, Domaine Lafoy Rhône, Frankreich	Fl	79.-
Laurentius Cuvée blanc 2022 Chardonnay, Müller Thurgau, Klosterhof, Luzern, Schweiz	Fl	72.-
Bianco Rovere Merlot Bianco 2023 Guidi Brivio, Tessin, Schweiz	Fl	79.-
Pinot Grigio Collio DOC Schiopetto 2023 Mario Schiopetto, Friuli, Italien	Fl	99.-

Crozes-Hermitage 2023 Syrah, Domaine Pierre-Jean Villa, Rhône, Frankreich	Fl	89.-
Pinot Noir Adank 2022 Weingut Familie Hansruedi Adank, Graubünden, Schweiz	Fl	93.-
Beaune 1er Cru «Clos de la Féguine» 2016 Pinot Noir, Domaine Jacques Prieur, Burgund, Frankreich	Fl	135.-
Château Larmande 2016 Merlot, Cabernet Sauvignon, St. Emilion Grand Cru, Bordeaux, Frankreich	Fl	99.-
Maienfelder Pinot Noir Eichholz 2023 Weingut Lampert, Graubünden, Schweiz	Fl	99.-
Collazzi 2022 Cabernet Sauvignon, Merlot, Toskana Italien	Fl	89.-
Rosso Venezia Giulia Epoca 2018 Merlot, Refosco, Azienda Agricola Cadibon, Friaul, Italien	Fl	79.-

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



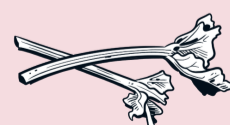
COCKTAILS



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



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
Jotta senza, Tanqueray 0.0, San Bitter
12.-