

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



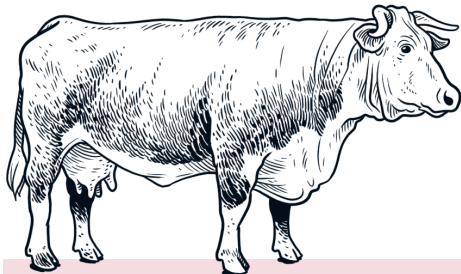
JULIETTE
SHARING BRASSERIE

CHEF'S CHOICE

Lassen Sie sich von uns überraschen!

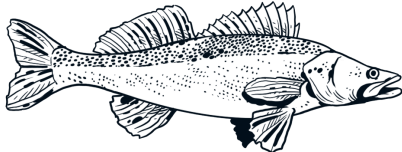
Drei Gänge mit verschiedenen Gerichten zum gemeinsamen Entdecken und Geniessen.

84.– pro Person
(ab 2 Personen verfügbar)



Sharing Hauptgang

Luma Rindertatar mit Eigelbcreme und Vollkorntoast	21.–	35.–
Hausgemachte Foie Gras Terrine mit Zwetschgen, Meersalz und Brioche	32.–	39.–
Entrecôte «Café de Paris» mit Pommes frites	25.–	49.–
Médaille Filet de Veau an Morchelrahmsauce	30.–	52.–



Sharing Hauptgang

Graved Lachs mit Meerrettichschaum, roten Zwiebeln und Brioche	20.–	32.–
Hummerbröche mit Lattich, Apfel und Saiblingsrogen	26.–	39.–
Crevettencocktail mit Cognac und Avocado	16.–	26.–
Steinbutt mit Butterspinat und Beurre Blanc	27.–	52.–



Sharing Hauptgang

Nüsslisalat mit Ei, Radieschen und Limettendressing	14.–	18.–
Randencarpaccio mit Baumnußvinaigrette	18.–	25.–
Feigen-Käseravioli mit Salbeibutter, frischen Feigen und Baumnußen	16.–	27.–
Chèvre Chaud auf Salat mit Brombeerdressing	17.–	24.–



MOULES KLASSIKER

Moules & Frites gehören zusammen. Deshalb servieren wir sie immer im Duo.

Moules à la crème mit Weisswein, Kräutern und Rahm	35.–
Moules à la marinière mit Weisswein und Kräutern	35.–
Moules à la façon du chef mit Weisswein, Crème, Fenchel und Safran	35.–
Moules à discrétion wählen Sie Ihren Favoriten aus unseren drei Klassikern	p.P. 49.–



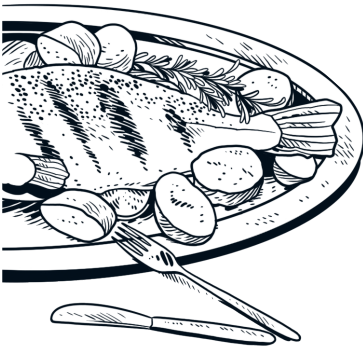
Austern Marennes-Oléron N°3 mit Vinaigrette und Zitrone	Stk.	5.–
Austern Gillardeau N°2 mit Vinaigrette und Zitrone	Stk.	9.–
Champagner Louis Roederer Brut passend dazu ein Glas oder gleich eine Flasche	16.–	115.–



BIG SHARING PLATES

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

Entrecôte double «Café de Paris» 400 g mit Pommes frites	92.–
Côte de bœuf 800 g mit einer Beilage nach Wahl	118.–
Ganzer Wolfsbarsch mit Kapernbuttersauce und einer Beilage nach Wahl	84.–



SUPPEN

Soupe de potiron	15.–
Soupe à l'oignon gratinée	14.–
Bisque de homard mit glasiertem Hummerschwanz	21.–

BEILAGEN

Ratatouille	8.–
Butterspinat	9.–
Spätzli	9.–
Kräuterreis	7.–
Trüffel-Pommes frites	14.–
Pommes frites	9.–



DESSERT

Éclair Vanille, Schokolade oder Kaffee	16.–
Crêpes Suzette mit Orangenlikör und Orangensauce, am Tisch flambiert	21.–
Tarte Tatin mit Vanilleglace	17.–
Mont Blanc mit Rahm	16.–



Alle Preise sind in CHF und inkl. MwSt.
Allergene und Intoleranzen: Informieren Sie sich diesbezüglich bei unseren Mitarbeitenden.
Rind: Schweiz, Kalb: Schweiz, Foie Gras: Frankreich, Lachs: Norwegen, Steinbutt: Spanien, Crevetten: Dänemark, Hummer: USA, Wolfsbarsch: Griechenland, Moules: Niederlande, Austern: Frankreich, Saiblingsrogen: Italien, Brot: Frankreich, Toast: Schweiz, Eier: Schweiz

ÖFFNUNGSZEITEN

Restaurant täglich geöffnet von
12 Uhr bis 14 Uhr
18 Uhr bis 22 Uhr



Offenweine

Aix Rosé 2024

Grenache | Cinsault | Syrah | Maison Saint Aix | Provence
Frankreich

1 dl
11.–

Fl
73.–

Mercurey «Clos Rochette» 2023

Chardonnay | Domaine Faiveley | Burgund | Frankreich

11.–

74.–

Pouilly-Fumé «Nanogrya» 2023

Sauvignon Blanc | Domaine Loïc Cailbourdin | Loire
Frankreich

11.–

68.–

Chablis 2023

Chardonnay | Domaine Billaud-Simon | Burgund
Frankreich

10.–

65.–

Riesling-Silvaner 2024

Weingut Hermann | Graubünden | Schweiz

10.–

65.–

Château Larmande Grand Cru 2016

Merlot | Cabernet Franc | Bordeaux | Frankreich

14.–

93.–

Les Fiefs de Lagrange 2019

Cabernet Sauvignon | Merlot | Petit Verdot | Bordeaux
Frankreich

12.–

78.–

«Alte Reben» Pinot Noir 2022

Weingut Hansruedi Adank | Graubünden | Schweiz

12.–

77.–

Crozes Hermitage Sens 2024

Syrah | Domaine Fayolle | Rhône | Frankreich

11.–

68.–

Orio Bolgheri 2024

Cabernet Franc | Syrah | Merlot | Podere il Castellaccio
Toskana | Italien

10.–

63.–

Château Fayau 2012

Semillon | Muscadelle | Sauvignon Blanc | Bordeaux
Frankreich

0.5 dl
11.–

69.–



JULIETTE SHARING BRASSERIE



Flaschenweine

Domaines Ott 2025

Grenache | Cinsault | Syrah | Mourvèdre | Château de Selle
Provence | Frankreich

Fl
79.–

Meursault «Vieilles Vignes» 2024

Chardonnay | Domaine Guy Bocard | Burgund | Frankreich

128.–

Condrieu «Aux Ruses» 2023

Viognier | Domaine Lafoy | Rhône | Frankreich

86.–

Sancerre «Cuvée Silex» 2024

Sauvignon Blanc | Domaine Lalou | Loire | Frankreich

68.–

Bianco Rovere 2023

Merlot Bianco | Guido Brivio | Tessin | Schweiz

79.–

Laurentius Cuvée Blanc 2023

Chardonnay | Müller-Thurgau | Weingut Klosterhof | Luzern
Schweiz

67.–

Terlaner Cuvée Weiss 2025

Pinot Bianco | Sauvignon Blanc | Chardonnay | Weingut Terlan
Südtirol | Italien

63.–

Beaune «Clos de La Féguine» Premier Cru 2016

Pinot Noir | Domaine Jacques Prieur | Burgund | Frankreich

146.–

Clos d'Agon 2021

Cabernet Sauvignon | Syrah | Terroir al Limit | Priorat | Spanien

91.–

Pinot Noir No. 2 2022

Schlossgut Bachtobel | Thurgau | Schweiz

85.–

Châteauneuf-du-Pape «Télégramme» 2023

Grenache | Syrah | Mourvèdre | Cinsault | Domaine Télégraphe
Rhône | Frankreich

86.–

Château Poujeaux 2019

Cabernet Sauvignon | Merlot | Petit Verdot | Bordeaux | Frankreich

75.–

Sassarei 2023

Merlot | Cantina Pelossi | Tessin | Schweiz

61.–

«Donna Margherita» 2024

Barbera d'Alba | Giovanni Rosso | Piemont | Italien

60.–

Ihren Wein nicht gefunden?

Fragen Sie nach der grossen Weinkarte!



GETRÄNKEKARTE



Bubbles

Champagner Louis Roederer

Brut

1 dl
16.–

Fl
115.–

Champagner Louis Roederer Rosé 2019

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 Gillardeau N°2

Stk.

9.–



Softgetränke

Passugger oder Allegra

mit oder ohne Kohlensäure | 47 cl / 77 cl

6.–

9.–

Eistee «Juliette»

fruchtig | Beeren | Minze

20 cl

7.–

Coca-Cola, Coca-Cola Zero

33 cl

7.–

Gazosa Limone, Gazosa Mandarin

33 cl

7.–

Rivella Rot, Rivella Blau

33 cl

7.–

J. Gasco

Sodarsa | Aperitivo Bitter

20 cl

6.–

Thomas Henry

Ginger Ale | Tonic | Ginger Beer | Bitter Lemon

20 cl

6.–

APÉRO?



François

Prosecco | Apfel
Limette | Thymian | Tonic

14.–



Juliette

National Gin | Himbeere
Limette | Ginger Beer

14.–



NOGroni

Jsotta senza | Tanqueray 0.0
San Bitter

12.–



COCKTAILS



Marconi

Select | Antica Formula
Martell Blue Swift

19.–



Bellini

Champagner | weisser Pfirsich

21.–



Plumini

Martell VS | Pflaumenwein
Limette | Ginger Ale | Zimt

18.–



Pearfect

Havana 3y | Birne | Minze
Limette | Soda

19.–

Alle Preise sind in CHF und inkl. MwSt.
Allergene und Intoleranzen: Wir bitten Sie, sich diesbezüglich
bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.