JULIETTE
SHARING BRASSERIE

SHARING PLATES

Teile deine Gerichte mit Freunden und Familie,
oder geniesse sie ganz für dich als Hauptgericht

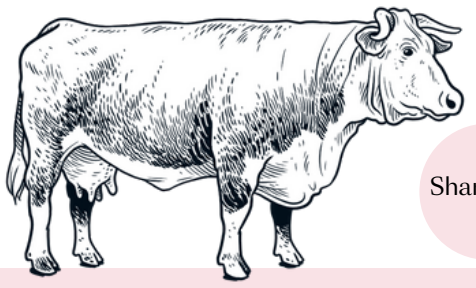
Unsere Sharing Empfehlung pro Person:

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

ÖFFNUNGSZEITEN

Terrasse bei schönem Wetter täglich von
12 Uhr bis 22 Uhr

Bei schlechtem Wetter im Restaurant täglich von
12 Uhr bis 14 Uhr
18 Uhr bis 22 Uhr



	Sharing	Hauptgang
Juliette's Rindstatar mild, mittel oder scharf, mit Brioche und Butter	24.-	38.-
Markbein vom Grill mit Kräutersalat und Knoblauchbrot	14.-	27.-
Entrecôte vom Grill ‹Café de Paris› mit Pommes Allumettes	23.-	48.-
Schweizer Alpsteinpoularde mit Baby-Lattich, Cipriani-Sauce, Belperknolle	18.-	36.-
Grillierte Spareribs vom Säuli mit Maiskolben und BBQ-Sauce	19.-	38.-
Ochsenschwanz-Ravioli mit Salbeibutter und Parmesan	21.-	38.-

	Sharing	Hauptgang
Krevettencocktail mit Salat-Julienne und Avocado	16.-	28.-
Graved Swiss Lachs mit Meerrettich, roten Zwiebeln und Briochetoast	18.-	32.-
Hummer Brioche mit Lattich, Cipriani-Sauce und Saiblingsrogen	24.-	42.-
Felchenknusperli vom Vierwaldstättersee mit Limettenmayonnaise	18.-	32.-
Riesenkrevetten-Spiess vom Grill mit Knoblauchbaguette und Aioli	19.-	38.-
Gotthard-Zander mit Fenchel-Orangensalat und Dill	21.-	44.-

	Sharing	Hauptgang
Spargelsalat mit Feta und Vinaigrette	16.-	29.-
Baby-Lattich Salat mit Limettendressing und Cherrytomaten	12.-	24.-
Tomaten-Croustillant mit Frühlingszwiebeln, Basilikum und Olivenöl	12.-	22.-
Kalte Kartoffel-Lauch Suppe "Vichyssoise" mit Croûtons und Kräuteröl		15.-
Ganze Artischocke mit Vinaigrette		16.-
Nouillettes mit Bärlauchpesto geschmolzene Tomaten und Belperknolle	14.-	28.-
Grüne Spargeln mit Zitronenmayonnaise und Bratkartoffeln auf Wunsch mit regionalem Rohschinken	13.- +4.-	26.- +7.-

Austern Fin de Claire N° 2, mit Vinaigrette und Zitrone	Stk. 9.-	
Pol Roger Brut Passend dazu, ein Glas oder gleich eine Flasche Champagner	19.-	135.-

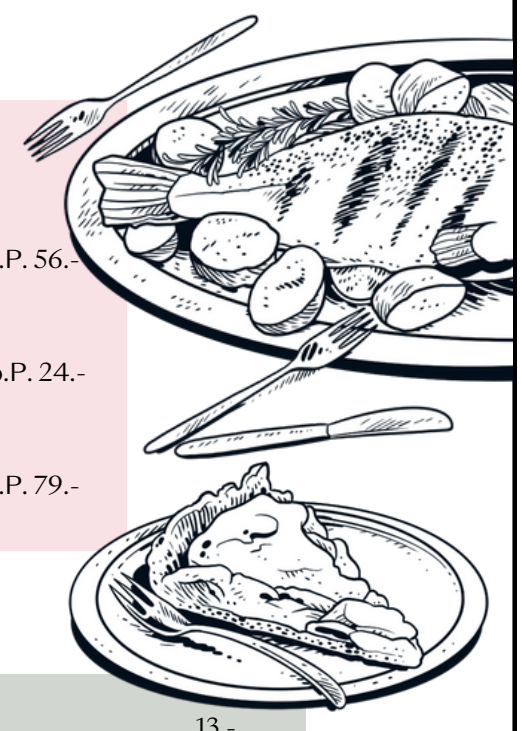
Zusätzliche Beilagen

Trüffel Allumettes	13.-
Pommes Allumettes	7.-
Baby Lattich	8.-
Butter-Nouillettes	8.-
Grillgemüse	8.-
Spargelgemüse	9.-

BIG SHARING PLATES

Ab 2 Personen:
Gut Ding will Weile haben, bitte bringe ein wenig Geduld mit

Tagesfisch vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und grünen Spargeln	p.P. 56.-
Riesen-Schweinsbratwurst vom Grill mit Pommes Allumettes und Honigsenf	p.P. 24.-
Côte de Boeuf vom Grill mit Trüffel-Allumettes, Grillgemüse und Chimi-Churri	p.P. 79.-



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

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

N0Groni
Jsotta senza, Tanquery 0.0,
San Bitter
12.-

Tageskuchen fragen Sie unsere Mitarbeitenden nach dem Tagesangebot	13.-
Champagner-Granité mit Pol Roger Brut	16.-
Crème brûlée mit saisonalen Früchten	12.-
Glacé-Chübeli von ‹Gelato Lepore› fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden nach unseren Sorten	6.-

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.
Allergene und Intoleranzen: Wir bitten Sie, sich diesbezüglich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.
Unser Fleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz.
Zander: Schweiz, Loup de Mer: Griechenland, Krevetten: Patagonien, Austern: Frankreich, Lachs: Schweiz, Felchen: Schweiz, Hummer: USA

GETRÄNKEKARTE

JULIETTE
SHARING BRASSERIE

ÖFFNUNGSZEITEN

Terrasse bei schönem Wetter täglich von
12 Uhr bis 22 Uhr

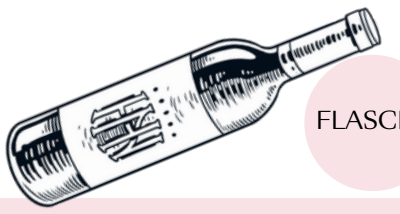
Bei schlechtem Wetter im Restaurant täglich von
12 Uhr bis 14 Uhr
18 Uhr bis 22 Uhr

OFFENWEINE

	dl	Fl
Miraval Rosé Magnum Jolie-Pitt & Perrin, Côtes de Provence, Frankreich	11.-	130.-
Conte Lemár Magnum Sardinien, Italien	11.-	140.-

Malanser Riesling Sylvaner Fromm, Graubünden, Schweiz	10.-	69.-
Camestri, Roero Arneis DOC Marco Porello, Piemont, Italien	9.-	63.-
Schiopetto Sauvignon Blanc Mario Schiopetto, Friaul, Italien	12.-	75.-
Naia Verdejo DO Rueda, Spanien	10.-	69.-
Chablis AOC Champ des Ducs Chardonnay, Burgund, Frankreich	12.-	75.-
7 Terroirs Grosse Lage VDP Riesling, Gut Hermannsberg, Nahe, Deutschland	9.-	62.-

Merlot del Ticino DOC Vinattieri Ticinesi, Tessin, Schweiz	11.-	75.-
Ripasso La Casetta Valpolicella sup. DOC Marco Porello, Piemont, Italien	9.-	63.-
Sophie Toscana IGT Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Toscana, Italien	9.-	62.-
Terra de Cuques Negre DOQ Carignan, Garnacha Negra, Priorat, Spanien	13.-	89.-
Duchesse Aurélie Pomerol AOC Merlot, Cabernet Franc, Bordeaux, Frankreich	14.-	92.-



FLASCHENWEINE

Miraval Rosé Jolie-Pitt & Perrin, Côtes de Provence, Frankreich	69.-
Whispering Angel Chateau d' Esclans, Provence, Frankreich	79.-
Conte Lemár Sardinien, Italien	69.-

Petite Arvine Hurlevent AOC Wallis, Schweiz	69.-
Tement Blanc Sauvignon Blanc, Weissburgunder, Steiermark, Österreich	61.-
Sancerre AOC Sauvignon Blanc, Henry Bourgeois, Loire, Frankreich	64.-
Gewürztraminer Alsace Classic AOC Hugel & Fils, Alsace, Frankreich	62.-
Pouilly-Fussé "Vers Cras" Chardonnay, Château de Beauregard, Bordeaux, Frankreich	99.-
La Bastid Blanco DOC Viura, Malvasia, Garnacha Blanca, Rioja, Spanien	79.-

Pinot Noir ‹Selection Meier› Manfred Meier, Graubünden, Schweiz	82.-
Quattromani DOC Merlot, Tessin, Schweiz	129.-
Maramia IGP Demeter Sangiovese, Toscana, Italien	82.-
Château de Haute-Serre Cahors AOC Malbec, Merlot, Tannat, Cahors, Frankreich	64.-
Château Phélan Ségur Cabernet Sauvignon, Merlot, Bordeaux, Frankreich	119.-
Lindes de Remelluri DOCa Bio Tempranillo, Garnacha Negra, Graciano, Rioja, Spanien	77.-

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

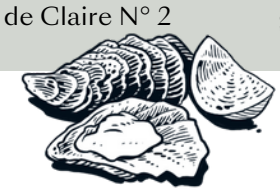
SOFTGETRÄNKE

Passugger oder Allegra mit oder ohne Kohlensäure	6.-	9.-
Eistee ‹Juliette› fruchtig, mit Hibiskus, Minze und frischen Früchten	3dl	6.-
Coca -Cola, Coca -Cola Zero	3dl	6.-
Gazosa Limone	3dl	6.-
Gazosa Aranciata	3dl	6.-
Rivella Rot	3dl	6.-
San Bitter	1dl	6.-
Thomas Henry Ginger Ale, Tonic, Gingerbeer, Bitter Lemon	2dl	6.-

Kaffee, Espresso	5.-
Cappuccino, Schale	6.-
Latte Macchiato	6.-
Diverse Tees	8.-
Shakerato kalter Kaffee, auf Eis geshaked, mit Zuckersirup	8.-

BUBBLES

	dl	Fl
Pol Roger Brut Brut Reserve	19.-	135.-
Cà del Bosco Franciacorta DOCG, Lombardei, Italien		98.-
Prosecco ‹Le Calle› Veneto, Italien	10.-	62.-
Rosé Prosecco L'Anima di Vergani DOC Veneto, Italien	11.-	69.-
Gluschtig? Austern Fine de Claire N° 2 mit Vinaigrette und Zitrone		Stk. 9.-



APÉRO?

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

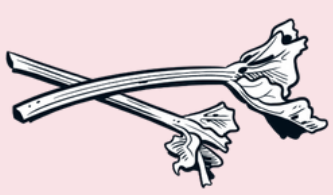
Juliette
National Gin, Himbeere, Limette, Ginger Beer
14.-

N0Groni
Jsotta senza, Tanquery 0.0, San Bitter
12.-

COCKTAILS

Marc's Margarita
Altos Tequila, Quitte, Rosmarin, Ahornsirup, Limette
19.-

Bellini
Champagner, weisser Pfirsich
21.-



Rhabarbara
Absolut Elyx, Rhabarbersoda, Minze, Prosecco
16.-

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

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