

SHARING PLATES

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

Unsere Sharing Empfehlung pro Person:

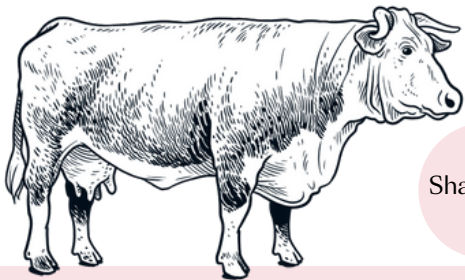
- Snack :
- 1-2 Sharing Plates
- Hunger :
- 3-4 Sharing Plates



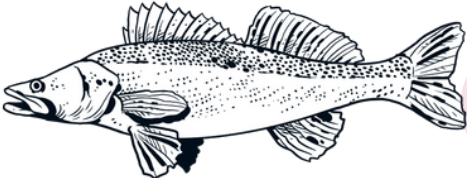
ÖFFNUNGSZEITEN

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

Terrasse bei schönem und warmen Wetter,
durchgehend von 12 Uhr bis 17 Uhr



Sharing Hauptgang



Sharing Hauptgang



Sharing Hauptgang

Juliette's Rindstatar mild, mittel oder scharf, mit Toast	24.-	38.-
Hausgemachte Foie Gras Terrine mit Quitten-Chutney und Brioche	27.-	46.-
Entrecôte vom Grill «Café de Paris» mit Pommes frites	28.-	48.-
Coq au Vin mit Rotweinsauce, Schmorgemüse und Persillade	19.-	38.-
Hirsch-Medaillon mit Rotkraut, Wildrahmsauce, Birne und Preiselbeeren	22.-	46.-
Rinderbäckchen «Boeuf Bourguignon» mit Kartoffelstock und Braten - Jus	24.-	42.-

Krevettencocktail mit Salat-Julienne und Avocado	19.-	34.-
Hausgebeizter Graved Swiss Lachs mit Meerrettich, roten Zwiebeln und Briochetoast	21.-	38.-
Hummer Brioche mit Lattich, Cipriani-Sauce und Saiblingsrogen	28.-	48.-
Riesenkrevetten-Spiess vom Grill mit Knoblauchbrot und Aioli	19.-	38.-
Bouillabaisse mit Sauce Rouille und Knoblauchbrot	23.-	42.-
Gebratenes Steinbuttfilet mit Spinat und Beurre Blanc	26.-	48.-

Randencarpaccio mit Vinaigrette, Walnüssen und Kräutern	16.-	28.-
Herbstsalat «Chèvre chaud» mit Dallenwiler Geisskäse und Honig-Vinaigrette	14.-	26.-
Waldpilz-Croustillant mit Knoblauch, Petersilie und Olivenöl	12.-	22.-
Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen		15.-
Trüffel-Nouillettes mit Walnuss mit Walnusscrème und frischem Trüffel	21.-	36.-
Steinpilzrisotto mit Waldkräutern und Parmesan	21.-	36.-

LES FRUITS DE MER

Zum selber zusammenzustellen, auf Eis serviert mit Knoblauchbrot und diversen Saucen



Halber Bretonischer Hummer gekochter halber Hummer	39.-
Krevette gekochte Krevetten	Stk. 7.-
Langoustine gekochte Langoustinen	Stk. 8.-
Miesmuscheln gekochte Miesmuscheln	3 Stk. 4.-
Austern Marennes-Oléron N° 3	Stk. 6.-

BIG SHARING PLATES

Ab 2 Personen
Gut Ding will Weile haben. "Danke für ein wenig Geduld."

Entrecôte Double «Café de Paris»
mit Pommes frites

p.P. 58.-

Ganze Poularde de Bresse
mit Kartoffelstock, Herbstgemüse und Braten - Jus

p.P. 62.-

Tagesfisch vom Grill
mit Herbstgemüse

nach Marktpreis
pro 100g



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



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



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

Pommes frites mit Trüffel

13.-

Pommes frites

8.-

Kartoffelstock, Herbstgemüse,
Herbstsalat, Spätzli

8.-

Tagesdessert
Fragen Sie unsere Mitarbeitenden nach dem Tagesangebot

13.-

Moelleux au Chocolat
mit Vanilleglace

14.-

Crème brûlée
mit saisonalen Früchten

13.-

Käse vom Käsewagen
mit Fruchtbrot und hausgemachten Chutneys
Fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden nach unseren Sorten

18.-

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.
Allergene und Intoleranzen: Wir bitten Sie, sich diesbezüglich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.
Unser Fleisch stammt aus der Schweiz, falls nicht anderst deklariert,
Hirsch; Deutschland, Bresse Poularde, Foie Gras; Frankreich
Turbot; Mittelmeer, Krevetten; Patagonien, Austern: Frankreich,
Lachs: Schweiz, Hummer: Frankreich, Langoustine: Färöer



GETRÄNKEKARTE



OFFENWEINE

Miraval Rosé 2022
Jolie-Pitt & Perrin, Côtes de Provence, Frankreich

dl FI
11.- 69.-

Chablis «Champ des Ducs» 2021
Chardonnay, Domaine Alain Geoffrey, Burgund, Frankreich

12.- 75.-

Savennières 2019
Chenin Blanc, Domaine FL, Loire, Frankreich

10.- 69.-

Meursault 2020
Chardonnay, Sélection Nudant, Burgund, Frankreich

15.- 104.-

Malanser Riesling-Sylvaner 2022
Fromm, Graubünden, Schweiz

10.- 69.-

Collio Sauvignon Blanc 2021
Mario Schiopetto, Friaul, Italien

12.- 75.-

7 Terroirs Grosse Lage VDP 2021
Riesling, Gut Hermannsberg, Nahe, Deutschland

9.- 62.-

Côtes du Rhône «Les Quartz» 2020
Grenache, Syrah, Clos du Caillou, Süd. Rhône, Frankreich

12.- 84.-

Menut des Jacobins Grand Cru 2016
Merlot, Cabernet Franc, St. Emilion, Bordeaux, Frankreich

14.- 92.-

Château Cos d'Estournel 2012
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, St. Estèphe, Bordeaux, Frankreich

34.- 235.-

Merlot del Ticino 2020
Vinattieri Ticinesi, Tessin, Schweiz

11.- 75.-

Sophie Toscana 2021
Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tenuta del Fontino, Italien

9.- 62.-

Terra de Cuques Negre 2019
Carignan, Garnacha Negra, Terroir al Limit, Priorat, Spanien

12.- 84.-



JULIETTE SHARING BRASSERIE



FLASCHENWEINE

Whispering Angel Rosé 2022
Château D'Esclans, Côtes de Provence, Frankreich

79.-

Mercurey «Clos Rochette» Monopole 2020
Chardonnay, Domaine Faiveley, Burgund, Frankreich

75.-

Pouilly Fumé Corty Artisans Caillotes 2020
Sauvignon Blanc, Patrice Moreaux, Loire, Frankreich

61.-

Smith Haut - Lafitte 2016
Sauvignon Blanc, Sémillon, Pessac Léognan, Bordeaux, Frankreich

189.-

Pouilly Fuissé «Vers Cras» 2017
Chardonnay, Château de Beauregard, Burgund, Frankreich

81.-

Blanc de Noir «Schiefer» AOC 2022
Pinot Noir, Obrecht, Jenins, Schweiz

61.-

Grüner Veltliner «Ried Loisenberg» 2021
Weingut Jurtschitsch, Kamptal, Österreich

75.-

Riesling «Kestener Paulinshofberg» GG 2020
Bastgen, Mosel, Deutschland

78.-

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

66.-

Gevrey - Chambertin «Mes Favorites» 2021
Pinot Noir, Domaine Alain Burguet, Burgund, Frankreich

119.-

Châteauneuf du Pape «La Bernardine» 2020
Grenache, Michel Chapoutier, Süd. Rhone, Frankreich

75.-

Pinot Noir «Alte Reben» 2021
Patrick Adank, Graubünden, Schweiz

85.-

Quattromani DOC 2020
Merlot, Tessin, Schweiz

129.-

Maramia IGP Demeter 2018
Sangiovese, Toscana, Italien

82.-

Barbaresco DOCG «Serragrilli» 2018
Nebbiolo, Mura Mura, Piemont, Italien

135.-

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

ÖFFNUNGSZEITEN

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

Terrasse bei schönem und warmen Wetter,
durchgehend von 12 Uhr bis 17 Uhr



SOFTGETRÄNKE

Passugger oder Allegra
mit oder ohne Kohlensäure, 47 cl / 77 cl

6.- 9.-

Eistee «Juliette»
fruchtig, mit Beeren und Minze

33 cl 7.-

Coca - Cola, Coca - Cola Zero

33 cl 6.-

Gazosa Limone, Gazosa Mandarin

33 cl 6.-

Rivella Rot, Rivella Blau

33 cl 6.-

San Bitter

10 cl 6.-

Thomas Henry
Ginger Ale, Tonic, Gingerbeer, Bitter Lemon

20 cl 6.-



Kaffee, Espresso

5.-

Cappuccino, Schale

6.-

Latte Macchiato

6.-

Diverse Tees von Ronnefeldt

8.-

Shakerato
kalter Kaffee, auf Eis geshaked

8.-



BUBBLES

Champagner Pol Roger Brut
Brut Reserve

dl FI
19.- 135.-

Champagner Brut Rosé Premier Cru
Cattier

22.- 138.-

Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs
Maison Trenel, Burgund, Frankreich

12.- 69.-

Cà del Bosco
Franciacorta DOCG, Lombardei, Italien

98.-

Prosecco «Le Calle»
Veneto, Italien

10.- 62.-

Gluschtig? Austern Marennes-Oléron N°3
mit Vinaigrette und Zitrone

Stk. 6.-



APÉRO?



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



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



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



COCKTAILS



Marc's Margarita
Altos Tequila, Quitte, Rosmarin,
Ahornsirup, Limette
18.-



Bellini
Champagner, weisser Pfirsich
21.-



Plumini
Martell VS, Pflaumenwein, Limette,
Ginger Ale, Zimt
18.-



Pearfect
Havana 3y, Birne, Minze, Limette,
Soda
19.-