

SHARING PLATES

Teilen Sie Gerichte mit Freunden und Familie,
oder geniessen Sie sie ganz für sich als Hauptgericht

Unsere Sharing Empfehlung pro Person:

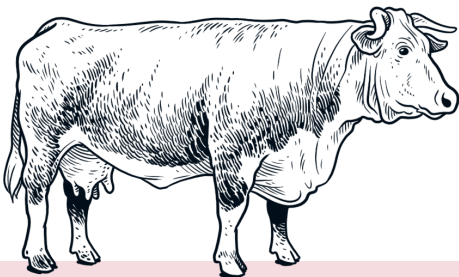
Snack: 1-2 Sharing Plates
Hunger: 3-4 Sharing Plates



JULIETTE
SHARING BRASSERIE

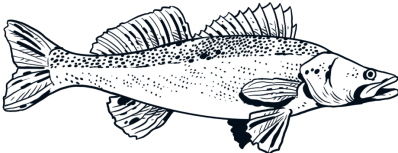
ÖFFNUNGSZEITEN

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



Sharing Hauptgang

Hausgemachte Foie gras terrine mit Zwetschgen, Meersalz und Brioche	27.–	47.–
Geschmorte Kalbsbacken mit glasiertem Apfel und Pastinaken Püree	24.–	46.–
Rindsfilet Stroganoff mit Peperoni, Cornichons und Champignon	28.–	52.–
Médailлон de filet de veau mit Morchelrahmsauce	28.–	54.–



Sharing Hauptgang

Graved Swiss Lachs mit Meerrettich, roten Zwiebeln und Brioche	22.–	36.–
Langustinencarpaccio mit Zitrusfrüchten und Avocado	24.–	46.–
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	17.–	26.–
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.–



SUPPEN

Champagnersuppe mit Knusperflûtes	15.–
Soupe à l'oignon gratinée mit 24 Monate gereiftem Greyerzer	18.–



Sharing Hauptgang

JULIETTE's Favoriten

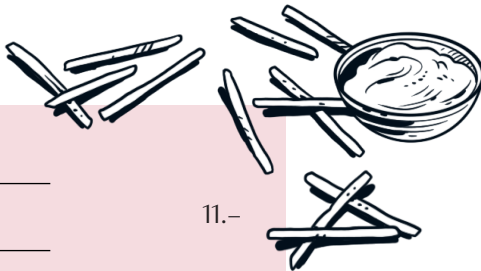
Französische Brasserie-Küche, die begeistert.

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.–
Hummerbisque mit glasiertem Hummerschwanz	24.–	



BEILAGEN

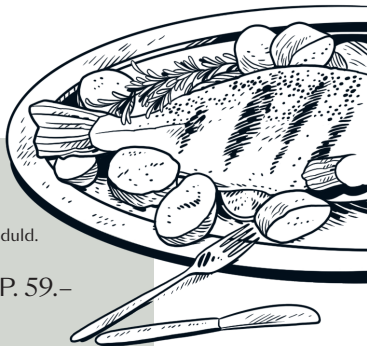
Pommes frites	11.–
Trüffel-Pommes frites	14.–
Pilaw Reis	8.–
Bohnen à la provençale	9.–
Butterspinat	10.–
Butterspätzli	9.–



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.–



DESSERT

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

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



GETRÄNKEKARTE



JULIETTE
SHARING BRASSERIE

ÖFFNUNGSZEITEN

Restaurant täglich geöffnet 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-Vêrzé 2022
Chardonnay, Domaine Leflaive, Burgund, Frankreich

14.– 89.–

Pouilly-Fumé «Nanogrya» 2023
Sauvignon Blanc, Domaine Loïc Cailbourdin, Loire, Frankreich

11.– 72.–

«Fritz» Riesling trocken
Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz, Deutschland

10.– 69.–

Malanser Riesling-Sylvaner 2024
Weingut Fromm, Graubünden, Schweiz

11.– 75.–

Les Fiefs de Lagrange 2019
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Bordeaux, Frankreich

13.– 89.–

Château Phélan Ségur 2018
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, St. Estèphe, Frankreich

15.– 109.–

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
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-Fuissé Premier Cru «Les Crays» 2022
Chardonnay, Domaine Eric Forest, Burgund, Frankreich

99.–

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, Kemptal, 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.–



Plumini
Martell VS, Pflaumenwein,
Limette, Ginger Ale, Zimt

19.–



Pearfect
Havana 3y, Birne, Minze, Limette, Soda

19.–



Bubbles

Champagner Louis Roederer
Brut

dl 16.–
Fl 115.–

Champagner Louis Roederer Rosé
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 Mandarin

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
Jsotta senza, Tanqueray 0.0,
San Bitter

12.–

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