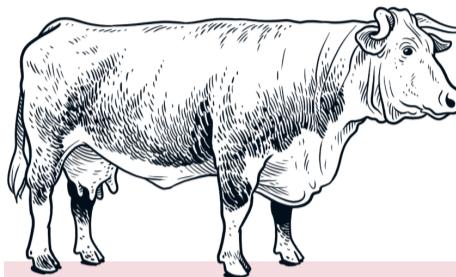


SHARING PLATES

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



Sharing Hauptgang

Hausgemachte Foie gras terrine
mit Zwetschgen, Meersalz und Brioche

27.- 47.-

Geschmorte Kalbsbacken
mit glasierter Apfel und Pastinaken Püree

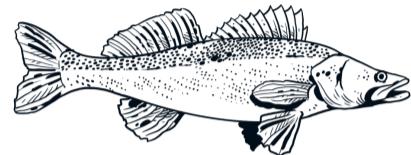
24.- 46.-

Rindsfilet Stroganoff
mit Peperoni, Cornichons und Champignon

28.- 52.-

Médaillon de filet de veau
mit Morchelrahmsauce

28.- 54.-



Sharing Hauptgang

Graved Swiss Lachs
mit Meerrettich, roten Zwiebeln und Brioche

22.- 36.-

Langustinen carpaccio
mit Zitrusfrüchten und Avocado

24.- 46.-

Steinbutt
mit Butterspinat und Beurre blanc

27.- 52.-

Crevettencocktail
mit Cognac und Avocado

18.- 34.-



Sharing Hauptgang

Nüsslisalat
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.-

SUPPEN

Champagnersuppe
mit Knusperflütes

15.-



Soupe à l'oignon gratinée
mit 24 Monate gereiftem Gruyère

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 Saiblingssrogen

28.- 49.-

Hummerbisque
mit glasierter Hummerschwanz

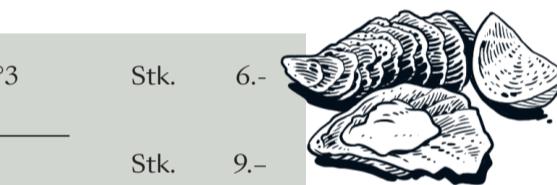
24.-



JULIETTE SHARING BRASSERIE

ÖFFNUNGSZETZEN

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



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.-

BEILAGEN

Pommes frites

11.-

Trüffel-Pommes frites

14.-

Pilaw Reis

8.-

Bohnen à la provençale

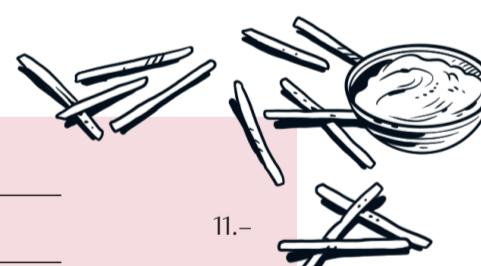
9.-

Butterspinat

10.-

Butterspätzli

9.-



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



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-Vézé 2022
Chardonnay, Domaine Leflaive, Burgund, Frankreich

14.- 89.-

Pouilly-Fumé «Nanogyra» 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.-

APÉRO?



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



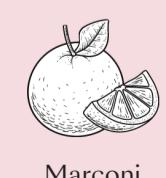
NOGroni
J'sotta senza, Tanqueray 0.0,
San Bitter
12.-



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



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.-



JULIETTE SHARING BRASSERIE



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, Kamptal, 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 Fèguine» 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!



Bubbles

Champagner Louis Roederer
Brut

dl 16.- Fl 115.-

Champagner Louis Roederer Rosé

22.- 138.-

Crémant d'Alsace «La Colline»
Domaine Camille Braun, Elsass, Frankreich

12.- 69.-

Cà del Bosco
Franciacorta, Lombardie, 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 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.-



Alle Preise sind in CHF und inkl. MwSt.

Allergene und Intoleranzen: Wir bitten Sie, sich diesbezüglich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.