

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

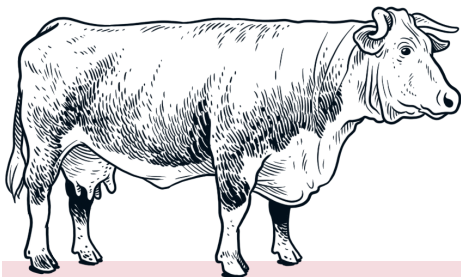


JULIETTE
SHARING BRASSERIE

ÖFFNUNGSZEITEN

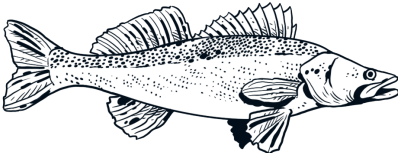
Terrasse bei schönem und warmem Wetter täglich von 12 Uhr bis 22 Uhr

Im Restaurant bei schlechtem Wetter täglich 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 Hirschbacken mit glasiertem Apfel und Pastinaken Püree	24.–	46.–
Rosa gebratene Rehschnitzel an Preiselbeersauce mit Rotkraut	25.–	48.–
Médaille de filet de veau mit Morchelrahmsauce	28.–	54.–



Sharing Hauptgang

Graved Swiss Lachs mit Meerrettich, roten Zwiebeln und Brioche	22.–	36.–
Seezunge mit Colbert-Butter		84.–
Steinbutt mit Butterspinat und Beurre blanc	27.–	52.–
Crevettencocktail mit Cognac und Avocado	18.–	34.–



Sharing Hauptgang

Nüsslissalat mit French Dressing, Ei und Crouçons	16.–	18.–
Randencarpaccio mit Haselnussvinaigrette und Kräutersalat	18.–	30.–
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.–



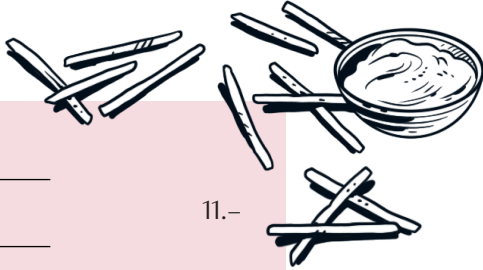
SUPPEN

Soupe de potiron mit Haselnüssen und Kürbiskernöl	15.–
Soupe à l'oignon gratinée mit 24 Monate gereiftem Greyerzer	18.–



BEILAGEN

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



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.–



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.–	



Sharing Hauptgang



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.
Entrecôte: Schweiz, Kalb: Schweiz, Hirsch: Neuseeland, Reh: Österreich/Schweiz, Foie Gras: Frankreich, Lachs: Norwegen, Thunfisch: Nordwestpazifik, Hummer: Nordwestatlantik, Steinbutt: Nordostatlantik, Crevetten: Nordwestatlantik, Wolfsbarsch: Griechenland, Austern: Frankreich, Brot: Frankreich, Toast: Schweiz



GETRÄNKEKARTE



JULIETTE
SHARING BRASSERIE



Offenweine

Fantastique Rosé 2024 Cru Classé	dl	Fl
Grenache, Cinsault, Rolle, Château Sainte Marguerite, Provence, Frankreich	11.–	72.–

Chablis 2023	12.–	79.–
Chardonnay, Domaine Billaud-Simon, Burgund, Frankreich		

Macon-Vêrzé 2022	14.–	89.–
Chardonnay, Domaine Leflaive, Burgund, Frankreich		

Château Doyac «Le Pelican» 2022	10.–	69.–
Sauvignon Blanc, Bordeaux, Frankreich		

«Fritz» Riesling trocken	10.–	69.–
Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz, Deutschland		

Malanser Riesling-Sylvaner 2024	11.–	75.–
Weingut Fromm, Graubünden, Schweiz		

Les Fiefs de Lagrange 2019	13.–	89.–
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Bordeaux, Frankreich		

Aromes de Pavie 2015	25.–	159.–
Château Pavie, Merlot, Cabernet Franc, Bordeaux, Frankreich		

Télégramme 2022	14.–	99.–
Châteauneuf-du-Pape, Vieux Télégraphe, Frankreich		

Pinot Noir «Le Petit» 2022	12.–	75.–
Weingut Roman Hermann, Graubünden, Schweiz		

Langhe Nebbiolo 2022	10.–	69.–
Giovanni Rosso, Piemont, Italien		

Château Fayau 2012	12.–	69.–
Semillon, Muscadelle, Sauvignon Blanc, Bordeaux, Frankreich		



Flaschenweine

Domaines Ott	89.–
Château de Selle, Côtes de Provence, Frankreich	

Symphonie Rosé Cru Classé 2024	65.–
Grenache, Cinsault, Rolle, Château St. Marguerite, Côtes de Provence, Frankreich	

Viré-Clessé «La Quintaine» 2022	79.–
Chardonnay, Domaine Guillemot-Michel, Burgund, Frankreich	

Pouilly Fumé «Nanogyra» 2022	79.–
Sauvignon Blanc, Domaine Loïc Cailbourdin, Loire, Frankreich	

Meursault Vieilles Vignes 2023	119.–
Chardonnay, Domaine Guy Bocard, Burgund, Frankreich	

Condrieu «Aux Ruses» 2023	79.–
Viognier, Domaine Lafoy Rhône, Frankreich	

Laurentius Cuvée blanc 2022	72.–
Chardonnay, Müller Thurgau, Klosterhof, Schweiz	

Grüner Veltliner «Ried Loisenberg» 2022	75.–
Weingut Jurtschitsch, Kemptal, Österreich	

Riesling «Brauneberger Juffer» 2022	75.–
Weingut Fritz Haag, Mosel, Deutschland	

Crozes-Hermitage 2021	68.–
Syrah, Domaine Pierre-Jean Villa, Rhône, Frankreich	

Bandol Rouge 2021	99.–
Mourvèdre, Grenache, Carignan, Domaine Tempier, Provence, Frankreich	

Beaune 1er Cru «Clos de la Féguine» 2016	135.–
Pinot Noir, Domaine Jacques Prieur, Burgund, Frankreich	

Château Larmande 2016	99.–
Merlot, Cabernet Sauvignon, St. Emilion Grand Cru, Bordeaux, Frankreich	

Maienfelder Pinot Noir Eichholz 2023	99.–
Weingut Lampert, Graubünden, Schweiz	

Collazzi 2021	89.–
Cabernet Sauvignon, Merlot, Toskana Italien	

Rosso Venezia Giulia Epoca 2018	79.–
Merlot, Refosco, Azienda Agricola Cadibon, Friaul, Italien	

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.–

ÖFFNUNGSZEITEN

Terrasse bei schönem und warmem Wetter täglich
von 12 Uhr bis 22 Uhr

Im Restaurant bei schlechtem Wetter täglich von
12 Uhr bis 14 Uhr
18 Uhr bis 22 Uhr



Bubbles

Champagner Louis Roederer	dl	Fl
Brut	16.–	115.–

Champagner Louis Roederer Rosé	22.–	138.–
Rosé		

Crémant d'Alsace «La Colline»	12.–	69.–
Domaine Camille Braun, Elsass, Frankreich		

Cà del Bosco		98.–
Franciacorta, Lombardei, Italien		

Prosecco «Superiore»	10.–	62.–
De Simoni, Veneto, Italien		

Gluschtig? Austern Gillardeau N°2	Stk.	8.–
mit Vinaigrette und Zitrone		



Softgetränke

Passugger oder Allegra	6.–	9.–
mit oder ohne Kohlensäure, 47 cl / 77 cl		

Eistee «Juliette»	20cl	7.–
fruchtig, mit Beeren und Minze		

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	33cl	7.–

Gazosa Limone, Gazosa Mandarin	33cl	7.–

Rivella Rot, Rivella Blau	33cl	7.–

J. Gasco	20cl	6.–
Sodarosa, Aperitivo Bitter		

Thomas Henry	20cl	6.–
Ginger Ale, Tonic, Ginger Beer, Bitter Lemon		



Kaffee & Tee

Kaffee, Espresso	6.–

Cappuccino, Schale	7.–

Latte Macchiato	7.–

Diverse Tees von «L'ART DU THÉ»	8.–

Shakerato	8.–
kalter Kaffee, auf Eis geshaked	

APÉRO?



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



Julienne
National Gin, Himbeere,
Limette, Ginger Beer
14.–



NOGroni
Jasotta 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.