

SHARING PLATES

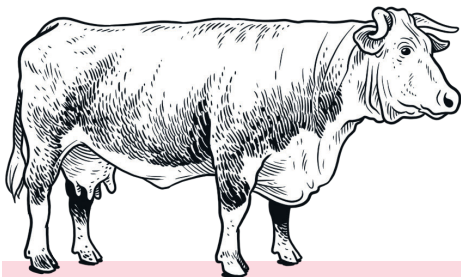
Teilen Sie Gerichte mit Freunden und Familie, oder geniessen Sie sie ganz für sich als Hauptgericht

Unsere Sharing Empfehlung pro Person:

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



JULIETTE SHARING BRASSERIE



Sharing Hauptgang

Juliette's Rindstatar mild, mittel oder scharf, mit Toast	24.–	38.–
Entrecôte «Café de Paris» mit Pommes Frites	28.–	48.–
Hausgemachte Foie Gras Terrine mit Rhabarber-Chutney, Rhabarber-Gel und Bröche	27.–	47.–
Médaille de filet de veau an Morchel-Rahmsauce mit Spätzli	36.–	58.–



Sharing Hauptgang

Brioche de homard mit Lattich, Apfel und Saiblingsrogen	28.–	48.–
Carpaccio de Langoustine mit Zitrusfrüchten, Olivenöl und australischem Flusssalz	28.–	49.–
Graved Swiss Lachs mit Meerrettich, roten Zwiebeln und Bröchetoast	19.–	34.–
Grillierter Schwertfisch mit Sauce Vierge und grünen Bohnen	27.–	49.–



Sharing Hauptgang

Soupe de Crème d'Asperges mit frischem Spargel	18.–	
Ganze Artischocke mit klassischer Vinaigrette und Crème Fraîche	21.–	
Feigen-Käseravioli mit Salbeibutter, Baumnüssen und frischen Feigen	16.–	34.–
Babylattich Salat mit Parmesan, Cherrytomaten und Frenchdressing	17.–	29.–



Austern Marennes-Oléron N°3 mit Vinaigrette und Zitrone	Stk.	5.–
Austern Gillardeau N°2 mit Vinaigrette und Zitrone	Stk.	8.–
Champagner Louis Roederer Brut passend dazu ein Glas oder gleich eine Flasche	16.–	115.–



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.–
Lammkarree mit einer Beilage nach Wahl	p.P. 59.–



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



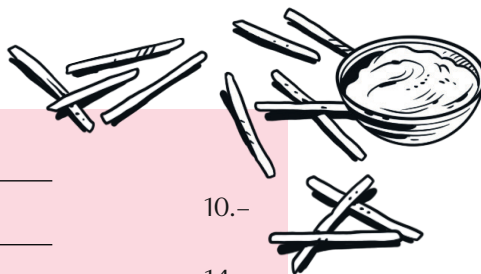
François
Prosecco, Apfel, Limette,
Thymian, Tonic
14.–



NOGroni
Jsotta senza, Tanqueray 0.0,
San Bitter
12.–

BEILAGEN

Pommes Frites	10.–
Trüffel Frites	14.–
Spätzli	8.–
Spargelragout	10.–
Babylattich Salat	9.–
Bohnen à la provençale	9.–



POISSON ET FRUITS DE MER

Plateau de Fruits de Mer
½ Hummer, Langoustinen, Crevettenvariation, Austern,
serviert mit Aioli, Vinaigrette und Pumpernickel

85.–

Tagesfisch
Fragen Sie unsere Mitarbeitenden nach dem
Tagesangebot, serviert mit einer Beilage nach Wahl

nach
Marktpreis

DESSERT

Glacé-Chübeli von "Gelato Compagnie de Dessert". Fragen Sie unsere Mitarbeitenden nach den Sorten	6.–
Tarte à la Rhubarbe mit Rhabarber, Vanille Glace und Streusel	14.–
Baba au Rhum mit Vanilleglace und Rahm	16.–
Mousse au Chocolat mit frischen Beeren und Doppelrahm	15.–
Erdbeerschnitte mit frischen Erdbeeren	15.–



Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.
Allergene und Intoleranzen: Informieren Sie sich diesbezüglich bei unseren Mitarbeitenden. Lachs: Norwegen, Lamm: Australien, Hummer: USA/Kanada, Austern: Frankreich, Schwertfisch: Sri Lanka, Langoustine: Südafrika, Entrecôte: Schweiz, Foie Gras: Frankreich, Côte de Boeuf: Schweiz, Kalb: Schweiz



GETRÄNKEKARTE



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



Offenweine

Fantastique Rosé 2024 Cru Classé
Grenache, Cinsault, Rolle, Château Sainte Marguerite,
Provence, Frankreich

dl 11.–
Fl 72.–

Chablis 2021
Chardonnay, Domaine Billaud-Simon, Burgund, Frankreich

12.– 79.–

Naia DO 2023
Verdejo, Bodegas Naia, Rueda, Spanien

10.– 69.–

Château Doyac «Le Pelican» 2022
Sauvignon Blanc, Bordeaux, Frankreich

10.– 69.–

Malanser Riesling-Sylvaner 2023
Weingut Fromm, Graubünden, Schweiz

11.– 75.–

Hallgarten Riesling Alte Reben 2021
Peter Jakob Kühn, Rheingau, Deutschland

12.– 79.–

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

13.– 89.–

La 50/50 2021
Grenache, Syrah & Carignan, Domaine Anne Gros /
Jean-Paul Tollot, Côtes de Brian, Frankreich

11.– 75.–

Bourgogne 2022
La Chapelle Notre-Dame
Pinot Noir, Domaine Nudant, Burgund, Frankreich

12.– 79.–

Pinot Noir «Le Petit» 2022
Weingut Roman Hermann, Graubünden, Schweiz

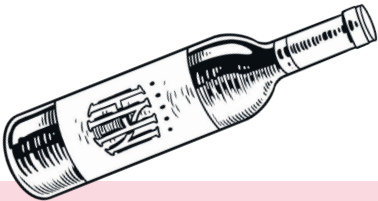
12.– 75.–

Langhe Nebbiolo 2022
Giovanni Rosso, Piemont, Italien

10.– 69.–

Château Fayau 2012
Semillon, Muscadelle, Sauvignon Blanc, Bordeaux, Frankreich

12.– 69.–



Flaschenweine

Domaines Ott 2022
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» 2021
Chardonnay, Domaine Guillemot-Michel, Burgund, Frankreich

79.–

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

79.–

Meursault Vieilles Vignes 2022
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.–

Bianco Rovere Merlot Bianco 2022
Guido Brivio, Tessin, Schweiz

99.–

Riesling «Just» 2023
Riesling, Gut Hermannsberg, Nahe, Deutschland

72.–

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 2022
Weingut Lampert, Graubünden, Schweiz

99.–

Collazzi 2020
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!



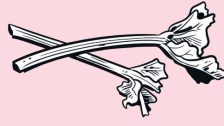
COCKTAILS



Marconi
Select, Antica Formula,
Martell Blue Swift
19.–



Bellini
Champagner, weisser Pfirsich
21.–



Rhabarbara
Absolut, Rhabarbersoda, Minze,
Prosecco
19.–



BromBrom
Havana 3y, Brombeere, Minze,
Rohrzucker, 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.–