

## 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

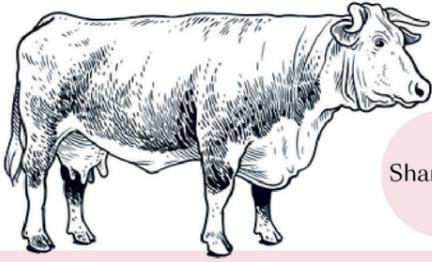


## JULIETTE SHARING BRASSERIE

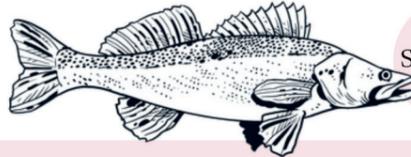
## ÖFFNUNGSZEITEN

Restaurant täglich geöffnet von

12 Uhr bis 14 Uhr  
18 Uhr bis 22 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.-
Entenbrust à l'Orange mit Kumquat, Mandarine und Jus	25.-	47.-
Rinderbäckchen «Boeuf Bourguignon» mit Kartoffelstock und Braten - Jus	25.-	42.-

Hummerbisque mit Hummerfleisch und Lauch	23.-	42.-
Hummer Brioche mit Lattich, Cipriani-Sauce und Saiblingsrogen	28.-	48.-
Jakobsmuscheln mit Weissweinrahmsauce	21.-	42.-
Rotbarbe à la meunière mit Saiblingsrogen, frischer Zitrone und Jus meunière	25.-	46.-
Gebratenes Steinbuttfilet mit Spinat und Beurre Blanc	26.-	48.-
Hausgebeizter Graved Swiss Lachs mit Meerrettich, roten Zwiebeln und Brichetoast	21.-	38.-

Soupe à l'Oignon mit Brot und 30-monatig gereiftem Greyerzer überbacken	18.-
Wintersalat «Chèvre chaud» mit Dallwiler Ziegenkäse und Honig Vinaigrette	14.- 26.-
Nüsslisalat à la française mit pochierter Ei, Croûtons und Frenchdressing	14.- 26.-
Randencarpaccio mit Vinaigrette, Walnüssen und Kräutern	16.- 28.-
Wintergemüsetarte mit Sellerie, Randa und Kürbis	12.- 22.-
Wildpilzrisotto mit frischen Kräutern und Parmesan	21.- 34.-

## LES FRUITS DE MER

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

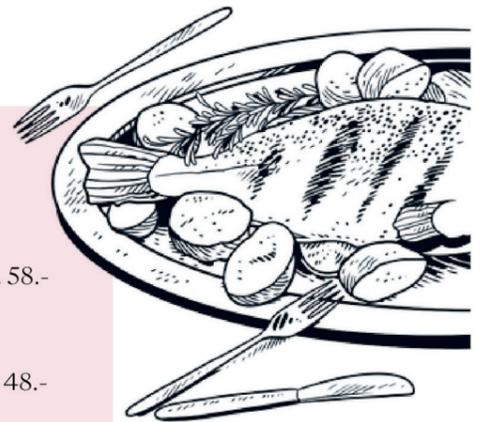


Halber Bretonischer Hummer gekochter halber Hummer	39.-
Krevette gekochte Krevetten	Stk. 7.-
Langustine gekochte Langoustinen	Stk. 8.-
Miesmuscheln gekochte Miesmuscheln	3 Stk. 4.-
Austern Marennes-Oléron N° 3	Stk. 6.-
Le Plat de Fruits de Mer halber Hummer, 2 Langustinen, 2 Krevetten, 3 Austern 3 Muscheln auf Eis serviert mit Knoblauchbrot und diversen Saucen	89.-

## 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.-
Geschmorte Lammhaxe mit Kartoffelstock, Wintergemüse und gepickelten Zwiebeln	p.P. 48.-
Tagesfisch vom Grill mit Wintergemüse	nach Marktpreis pro 100g



Zusätzliche  
Beilagen

Trüffel Frites	13.-
Pommes Frites	8.-
Kartoffelstock, Bratkartoffeln, Nouillettes, Wintergemüse, Nüsslisalat	8.-



Juliette

National Gin, Himbeere,  
Limette, Ginger Beer

14.-



François

Prosecco, Apfel, Limette,  
Thymian, Tonic

14.-



NOGroni

Jsotta senza, Tanquery 0.0,  
San Bitter

12.-

## Tagesdessert

Fragen Sie unsere Mitarbeitenden nach dem Tagesangebot

Moelleux au Chocolat  
mit Vanilleglace

Tarte Tatin

mit karamellisierten Äpfeln und Crème Fraiche Glace

Käse vom Käsewagen

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



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 anders deklariert.  
Ente: Frankreich, Foie Gras: Frankreich, Turbot: Mittelmeer,  
Krevetten: Patagonien, Austern: Frankreich, Lachs: Schweiz,  
Hummer: Frankreich, Langustine: Färöer, Jakobsmuscheln: UK,  
Rotbarbe: Italien



## GETRÄNKEKARTE



## JULIETTE SHARING BRASSERIE

## ÖFFNUNGSZEITEN

Restaurant täglich geöffnet von

12 Uhr bis 14 Uhr  
18 Uhr bis 22 Uhr



### OFFENWEINE

	dl	Fl
Miraval Rosé 2022 Jolie-Pitt & Perrin, Côtes de Provence, Frankreich	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.-
Menuet 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.-

Château Fayau 2012 Semillon, Muscadelle, Cadillac, Bordeaux, Frankreich	12.-	
--	------	--



### 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 Beaugard, Burgund, Frankreich	81.-
Abt Laurentius Cuvée 2022 Chardonnay, Müller Thurgau, Klosterhof, Schweiz	72.-
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.-
Cornalin «L'Enfer du Calcaire» 2018 Histoire d'Enfer, Wallis, Schweiz	109.-
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!



### 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 Mandarino	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

	dl	Fl
Champagner Pol Roger Brut Brut Reserve	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

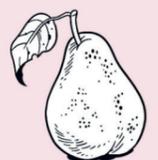
21.-



### Plumini

Cognac, Pflaumenwein, Limette,  
Ginger Ale, Zimt

18.-



### Pearfect

Havana 3y, Birne, Minze, Limette,  
Soda

19.-