

SHARING PLATES

Teile deine Gerichte mit Freunden und Familie, oder geniesse sie ganz für dich als Hauptgericht

Unsere Sharing Empfehlung pro Person:

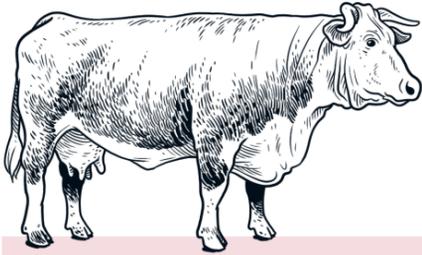
Snack: 1-2 Sharing Plates
Hunger: 3-4 Sharing Plates



JULIETTE SHARING BRASSERIE

ÖFFNUNGSZEITEN

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



Sharing Hauptgang

Juliette's Rindstatar
mild, mittel oder scharf, mit Toast

24.– 38.–

Entrecôte «Café de Paris»
mit Pommes Frites

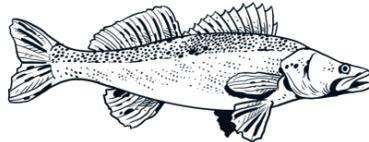
28.– 48.–

Hausgemachte Foie Gras
mit Zwetschgen-Chutney, Zwetschgen-Gel und Brioche

27.– 47.–

Nüsslisalat mit Hirschrohschinken
mit Ei an Sauce française

18.– 32.–



Sharing Hauptgang

Brioche de homard
mit Lattich, Apfel und Saiblingsrogen

28.– 48.–

Tartare de Thon
mit Sauerrahm, Avocado und Finger Limes

26.– 48.–

Coquilles Saint-Jacques
mit Beurre Blanc und Erbsenpüree

24.– 46.–

Grillierter Schwertfisch
mit Sauce Vierge und grünen Bohnen

27.– 49.–



Sharing Hauptgang

Soupe de potiron
mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen

16.–

Wildpilz Croustillant
mit frischen Kräutern und Rahmsauce

15.– 26.–

Feigen - Käseravioli
mit Salbeibutter und frischen Feigen

16.– 34.–

Buntes Randencarpaccio
mit Kräutersalat, Pinienkernen und Baumnuß-Vinaigrette

18.– 35.–

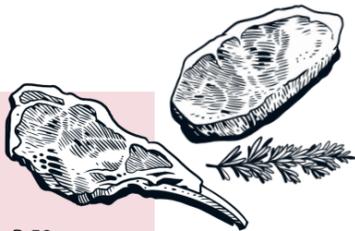


Austern Marennes-Oléron N°3
mit Vinaigrette und Zitrone

Stk. 5.–

Champagner Louis Roederer Brut
passend dazu ein Glas oder gleich eine Flasche

16.– 115.–



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. 59.–

Côte de boeuf
mit Kräuteröl und einer Beilage nach Wahl

p.P. 69.–

POISSON ET FRUITS DE MER

Zur Auswahl von unserer Fischtheke

Frischer Fisch
serviert mit einer Beilage nach Wahl

nach
Marktpreis

Plateau de Fruits de Mer
½ Hummer, 2 Langoustinen, 2 Crevetten, 2 Austern serviert
mit Aioli, Vinaigrette und Pumpernickel

85.–



BEILAGEN

Pommes Frites 10.–

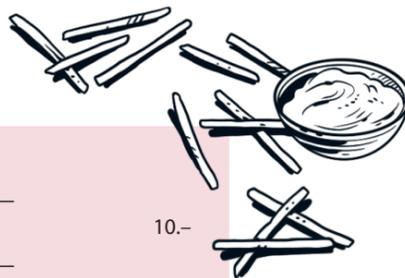
Trüffel Frites 14.–

Spätzli 10.–

Nüsslisalat 10.–

Potiron sauté 9.–

Bohnen à la provençale 9.–



DESSERT

Tagesdessert
frage unsere Mitarbeitenden nach dem Tagesangebot 14.–

Vermicelles
mit Freiburger Meringues und Doppelrahm 14.–

Baba au Rhum
mit Vanilleglace und Rahm 16.–

Mousse au Chocolat
mit frischen Beeren und Doppelrahm 15.–

Brie de Meaux
mit Birewegge und Birnenchutney 16.–



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



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



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

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.
Allergene und Intoleranzen: Informiere dich diesbezüglich bei unseren Mitarbeitenden. Hirschrohschinken: Niederlande, Jakobsmuscheln: Nordwestpazifik, Hummer: USA/Kanada, Austern: Frankreich; Schwertfisch: Sri Lanka, Thunfisch: Vietnam, Entrecôte: Schweiz, Foie Gras: Frankreich, Côte de Boeuf: Schweiz



GETRÄNKEKARTE



JULIETTE

SHARING BRASSERIE

ÖFFNUNGSZEITEN

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



Offenweine

Miraval Rosé 2023
Pitt & Perrin, Côtes de Provence, Frankreich

dl Fl
11.- 69.-

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

12.- 79.-

Macon-Vézé 2022
Chardonnay, Domaine Leflaive, Burgund, Frankreich

14.- 89.-

Château Doyac <Le Pelican> 2022
Sauvignon Blanc, Bordeaux, Frankreich

10.- 69.-

Malanser Riesling-Sylvaner 2023
Weingut Fromm, Graubünden, Schweiz

11.- 75.-

Riesling Alte Reben 2022
Weingut Van Volxem, Mosel, Deutschland

12.- 79.-

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

13.- 89.-

Aromes de Pavie 2015
Château Pavie, Merlot, Cabernet Franc, Bordeaux, Frankreich

25.- 159.-

Télégramme 2021
Châteauneuf-du-Pape, Vieux Télégraphe, Frankreich

14.- 99.-

Merlot Grand Cru Coinsins 2022
Domaine du Bec d'or, Waadt, Schweiz

12.- 75.-

Langhe Nebbiolo 2021
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.-

Fantastique Rosé Cru Classé 2022
Château St. Marguerite, Côtes de Provence, Frankreich

89.-

Viré-Clessé <La Quintaine> 2021
Chardonnay, Domaine Guillemot-Michel, Burgund, Frankreich

79.-

Pouilly Fumé <Nanogyra> 2022
Sauvignon Blanc, Domaine Loïc Caillabourdin, 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.-

Grüner Veltliner <Ried Loisenberg> 2022
Weingut Jurtschitsch, Kamptal, Österreich

75.-

Riesling <Brauneberger Juffer> 2021
Weingut Fritz Haag, Mosel, Deutschland

75.-

Crozes-Hermitage 2022
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.-

Dein Wein nicht gefunden?
Frage nach der grossen Weinkarte!



Bubbles

Champagner Louis Roederer
Brut

dl Fl
16.- 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 Marennes-Oléron N°3
mit Vinaigrette und Zitrone

Stk. 5.-



Softgetränke

Passugger oder Allegra
mit oder ohne Kohlensäure, 47 cl / 77 cl

6.- 9.-

Eistee <Juliette>
fruchtig, mit Beeren und Minze

33cl 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.-

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.-



COCKTAILS



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



Bellini
Champagner, weisser Pfirsich
21.-



Plumini
Martell VS, Pflaumenwein,
Limette, Ginger Ale, Zimt
18.-



Pearfect
Havana 3y, Birne, Minze,
Limette, Soda
19.-