



sopra  
Jelmoli

# TAGESMENÜ

---

## VORSPEISE

**Lattichsalat (NO/SCHO ZUCHT)** 9.50  
mit Rauchlachsstreifen, Cherrytomaten an Hausdressing

## SUPPE

**Melonenkaltschale** 9.50  
mit Minze und Portwein

## HAUPTSPEISE

**MONTAG: Rindsentrecote (AR)** 29.50  
mit Trüffeljus, Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse

**DIENSTAG: Lammierstück (NZL/AUS)** 29.50  
an Balsamicojus mit Polenta und Kräutertomate

**MITTWOCH: Rindsfiletwürfel (AR/CH)** 29.50  
mit Cognac-Rahmsauce, Tagliatelle und Broccoligemüse

**FREITAG: Saiblingsfilet (ISLAND/ZUCHT)** 29.50  
mit Safransauce, Pilaw-Reis und Spinatgemüse

## BUSINESS LUNCH

**Tagesvorspeise und Tagesmenü** 35.00

## WOCHENSPEZIAL

**Vitello Tonnato (CH)** 26.50  
Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Apfelkapern und Rucolasalat

# À LA CARTE

---

## VORSPEISEN/STARTERS

	½ Portion	Portion
<b>Blattsalat</b> an Sopra Hausdressing mixed leaf salad with Sopra house dressing	5.50	8.50
<b>Caesar Salad</b> knackiger Lattichsalat mit Ei, Speck, Grana Padano Späne und Croûtons crunchy lettuce salad with egg, bacon, Grana Padano, and croutons		15.90
mit grillierter Pouletbrust oder Black Tiger Crevetten with grilled chicken breast or black tiger prawns		24.50
<b>Bocconicini di Bufala</b> serviert mit Cherrytomaten, Rucola und Basilikum buffalo morsels served with cherry tomatoes, rocket salad and basil	14.50	19.50
<b>Tatarbeefsteak</b> raffiniert gewürztes Rindstatar serviert mit Brioche-Toast finely seasoned steak tartare with brioche toast	24.00	29.50
mit Cognac / Malt-Whisky	27.00	32.50

## SAISONAL

<b>Sopra Salat</b> mit grünem Spargel, Beeren, Melone, Cherrytomaten an Hausdressing with green asparagus, berries, melon, cherry tomatoes and house dressing		16.90
mit Entrecôte-Streifen / with entrecote strips		33.00
mit lauwarmem Thunfisch-Filet / with lukewarm tuna fillet		32.50
mit Black Tiger Crevetten (4 Stück) / with black tiger prawns		27.00
mit Pouletbrust		25.50
<b>Carnaroli Risotto</b> mit grünem Spargel, Black Tiger Crevetten und Grana Padano with green asparagus, black tiger prawns and Grana Padano	23.50	26.50
<b>Spargelcremesuppe mit Bärlauch</b> asparagus creme soup with wild garlic		11.50
<b>Grüne und weiße Spargel</b> mit Sauce Hollandaise und Rosmarinkartoffeln green and white asparagus with hollandaise sauce and rosemary potatoes	20.50	23.50

## HAUPTGANG / MAIN COURSE

	Vorspeise starter	Hauptgang main course
<b>Sopra Tagliatelle</b> mit Rindsfiletwürfeln und Steinpilzen homemade tagliatelle with cubes of beef fillet and mushrooms	25.50	31.50
<b>Ravioli della Nonna</b> mit delikater Fleischfüllung an Salbeibutter und Tomatenwürfeln ravioli filled with delicate meat filling, served with sage butter and diced tomatoes	19.50	25.00
<b>Black Tiger Crevetten</b> mit Balsamico, serviert mit grünen und weissen Spargeln dazu Pilawreis black tiger prawns with balsamic vinegar, served with green and white asparagus and pilaf rice		35.50
<b>Wolfsbarschfilet</b> mit Pinienkernen, Zitronen und Tomaten, serviert mit Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse sea bass fillet with pine nuts, lemon and tomatoes, served with fried potatoes and seasonal vegetables		36.50
<b>Rindsfilet</b> mit Rotweinjus, serviert mit Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse beef fillet with red wine jus, served with seasonal vegetables and fried potatoes		43.00
<b>Pouletbrust</b> mit Zitronensauce, serviert mit Tagliatelle und saisonalem Gemüse chicken breast with lemon sauce, served with tagliatelle and seasonal vegetables		31.00
<b>Rinds-Tagliata</b> mit Kräuterbutter, serviert mit grünem und weissem Spargel, Rucola, Grana Padano Spänen und Bratkartoffeln beef tagliata with herb butter, served with green and white asparagus, rocket salad, Grana Padano and fried potatoes		37.50
<b>Sopra «Swiss» Beef Burger</b> im Brioche Bun mit Salat, Coleslaw Salat, Tomate, Speck, dazu hausgemachte BBQ-Sauce, Kartoffelchips oder kleiner Blattsalat Sopra Swiss beef burger in a brioche bun with salad, coleslaw salad, tomato, bacon, served with BBQ sauce, potato crisps or a small leaf salad		29.50
<b>New York Club</b> Clubsandwich mit Rindsentrecôte, Speck, Blattsalat, Tomaten und Tartarsauce, dazu Kartoffelchips und BBQ-Sauce club sandwich with beef entrecote, bacon, salad, tomatoes, and tartar sauce, served with potato chips and BBQ sauce		29.50

# PIZZA DOC

---

«Qualitätspizza DOC» mit den besten Original-Produkten  
aus Italien, wie Tomaten, Mozzarella di Bufala und feinstem Olivenöl

	Ø25 cm	Ø30 cm
<b>Pizza Campana</b>	19.90	22.90
die berühmteste aller Pizzen Tomaten, Mozzarella di Bufala Campana, Basilikum tomato, buffalo mozzarella, basil		
<b>Pizza Asparagi</b>	20.90	23.90
Tomaten, Mozzarella di Bufala, grüner Spargel, italienischer Rohschinken tomato, buffalo mozzarella, green asparagus, Italian ham		
<b>Pizza Valle Teo</b>	21.90	24.90
Tomaten, Mozzarella di Bufala, Rucola, Valtellina-Rohschinken, Grana Padano Späne tomato, buffalo mozzarella, rocket salad, Valtellina raw ham, Grana Padano		
<b>Pizza Calzone</b>	21.50	24.90
geschlossene Pizza gefüllt mit Schinken, Blattspinat, Ei, Mozzarella, kalte Tomatensauce, Pesto, Grana Padano Späne, Basilikum ham, spinach, egg, mozzarella, cold tomato sauce, pesto, Grana Padano, basil		

**Fleischherkunft:** Kalb: Schweiz | Rind: Argentinien / Schweiz | Geflügel: Schweiz / Frankreich |  
Schwein: Schweiz / Italien

**Fischherkunft:** Thunfisch: Indonesien / FAO 71 | Wolfsbarsch: GR / TK FAO 27 | Rauchlachs (No/Zucht)

**Krustentierherkunft:** Crevetten: Vietnam (Zucht)

Das Rindfleisch aus Argentinien kann mit Antibiotika und/oder anderen  
antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein!

**Herkunft Brotsorten:** Schweiz

#### **Allergene und Intoleranzen:**

Diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und Mwst. Preise in Euro sind Richtwerte.

Für Zahlungen in Euro gilt der Tageskurs.

Alle Preise in CHF inkl. MWST / All prices in CHF including VAT

# FÜR DEN KLEINEN HUNGER

---

## ETAGEREN

Lassen Sie sich überraschen!

### Süss

6 Stück gemischte Süssigkeiten	18.00
12 Stück gemischte Süssigkeiten	27.00

### Crostinis

6 Stück gemischte Crostinis	18.00
12 Stück gemischte Crostinis	27.00

### Gemischt süss und salzig

6 Stück gemischte Süssigkeiten und Crostinis	18.00
12 Stück gemischte Süssigkeiten und Crostinis	27.00

## DESSERT

---

<b>Toblerone Mousse</b> mit frischen Früchten Toblerone mousse with fresh fruits	11.50
---	-------

<b>Eiskaffee</b> Kaffeeiglase mit Espresso und Schlagrahm Coffee ice cream with espresso and whipped cream	9.50
---	------

<b>Affogato al caffè Sopra</b> eine Kugel Vaniglia-Bourbon mit Kaffee und Rahm a scoop of bourbon vanilla ice cream with coffee and cream	7.80
---	------

## ETAGEREN Let us surprise you

6 Stück gemischte Süssigkeiten Assortment of 6 sweets	18.00
12 Stück gemischte Süssigkeiten Assortment of 12 sweets	27.00
kleine Süssigkeiten 1 sweet	<small>Stück/ per piece</small> 3.00

## SCHLATTGUT-GLACÉ Schlattgut ice cream

<b>Kugel nach Wahl</b> Scoop of your choice	4.00
Rahm Cream	2.00
Schokoladensauce Chocolate sauce	2.00

### Geschmacksrichtungen Flavours

Vanille-Bourbon, Erdbeer-Joghurt, Schokolade,  
Mokka, Zitronensorbet, Aprikosensorbet

## BIER

---

Feldschlösschen Stange	30 cl	5.50
Feldschlösschen	33 cl	6.50
Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl	5.90
Corona	33 cl	7.50
Schneider Weisse	50 cl	8.50

## SPIRITUOSEN

---

Grappa di Brunello Castelgiocondo 45% vol.	2 cl	8.50
Grappa Luce Vite 40% vol.	2 cl	9.00
Grappa Sito Moresco 42% vol.	2 cl	8.50
Grappa Magari 45% vol.	2 cl	9.50
Grappa Berta Amarone Riserva 43% vol.	2 cl	11.50
Cognac Remy Martin VSOP 40% vol.	2 cl	10.50
Whisky Dalwhinnie Single Malt 15 Years 43% vol.	4 cl	11.50

## MINERAL

---

	25 cl	50 cl	1 l
Mineralwasser mit Kohlensäure offen	4.50	6.00	9.00
		40 cl	80 cl
Mineralwasser ohne Kohlensäure		6.20	9.20
			33 cl
Süssgetränke			5.50
			40 cl
Hausgemachter Ice Tea			6.00

## FRISCH GEPRESSTE SÄFTE

---

	25 cl
Orangensaft	6.50
Frisch gepresste Säfte nach Tagesangebot	8.50

Alle Preise in CHF inkl. MWST / All prices in CHF including VAT

## APÉRO/DRINKS

---

<b>Hugo</b>		12.50
Prosecco, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Limette, Pfefferminze, Eiswürfel		
<b>Aperol Spritz</b>		14.50
Prosecco, Aperol, Mineralwasser, Orangenscheibe, Eiswürfel		
<b>Lillet Spritz</b>		12.50
Prosecco, Lillet, Mineralwasser, Erdbeeren (nach Saison), Pfefferminze, Eiswürfel		
<b>Cynar</b> 16.5% vol.	4 cl	8.00
<b>Martini Bianco</b> 15% vol.	4 cl	7.50
<b>Campari</b> 23% vol.	4 cl	7.50
mit Soda oder Orangensaft		13.00
<b>Wodka Absolut</b> 40% vol.		12.00
mit Tonic oder Bitter Lemon		16.50
<b>Jelmoli Dry Gin by Turicum</b> 41.5% vol.		13.00
mit Tonic oder Bitter Lemon		16.50

## PROSECCO

---

10 cl 75 cl

<b>Jelmoli, Prosecco Superior Brut</b>	11.00	69.00
Valdobbiadene DOCG, Vino biologico		

## CHAMPAGNER

---

10 cl 75 cl

<b>Pol Roger Brut</b> FR	16.00	99.00
<b>Charles Heidsieck Rosé Réserve</b> FR	18.00	112.00

## WEISSWEINE

	10 cl	75 cl
<b>St. Saphorin les Déserts, Rogivue AOC CH</b> Gelbfruchtiges, sehr offenes Bouquet von Mirabellen, Honigmelone und Lindenblütentee, ein typischer Chasselas aus dem Waadtland.	8.00	56.00
<b>Pinot Grigio, Friuli DOC, Conti Attems IT</b> Hellgelb, grünliche Akzente. Eine frische Nase nach Limetten, Zitronenmelisse und einem Hauch Marzipan, schliesslich auch ein feiner Duft weisser Blüten.	7.50	52.50
<b>Blangé Arneis Langhe, Ceretto DOC IT</b> Frisches Bouquet nach Golden Delicious, kandierten Früchten mit einem Hauch Aprikose, bekömmlich und ausgewogen mit subtiler Frische.	8.50	59.50
<b>Chardonnay Monterey County, Hess USA</b> Geniessen Sie diesen Wein zu Lachs, Meeresfrüchten, Flusskrebse, Scampi oder Thunfischsalat. Ebenso hervorragend zu zart gebratenem Kalbsfleisch und Geflügel.	7.90	55.50

## ROSÉWEIN

	10 cl	75 cl
<b>Primitivo Rosato Salento IGP IT</b> Ein fruchtig-aromatischer Rosato auf Basis der Primitivo, ausdrucksstark und perfekt balanciert.	7.50	52.50

## ROTWEINE

	10 cl	75 cl
<b>ÈO Noir CH</b> Staatskellerei Zürich, VDP Die kräftige Fruchtaromatik des Gamarets wird durch die Samtigkeit des Merlots elegant abgerundet. Ein sehr vinöses, vielschichtiges Bouquet mit Aromen nach kleinen, roten Erdbeeren, Johannisbeergelée und Hagebutte, dahinter Noten nach Caramel und süsser Vanille.	8.50	59.50
<b>Ripasso Allegrini IT</b> Saftig rote Kirschen, Zwetschgen und ein Hauch Himbeerlikör, dahinter verfeinert mir Lebkuchengewürze. Sehr warm und ausgeglichen von mittlerer Intensität.	8.50	59.50
<b>Primitivo di Manduria, Masseria Petrosa, DOP IT</b> Dunkles, undurchlässiges purpurrot, Blaubeeren, Schwarztee und wenig schwarze Oliven.	8.00	56.00

## ROTWEINE Flaschenqualität

37 cl 75 cl

<b>Sito Moresco, Angelo Gaja, DOC IT</b>	36.00	69.00
Dieser saftige, attraktive und elegante Wein ist von perfekter Harmonie und überzeugt durch seine grossartige Subtilität.		
<b>Pomorosso, Barbera d'Asti DOCG, Coppo IT</b>		85.00
Dichtes Rubinrot, violette Nuancen. Eine prächtige piemontesische Nase, die an gedörrte Zwetschgen, Kirschen und deutlich balsamische Noten erinnert.		
<b>Chianti Riserva Muro Antico, Renzo Masi DOCG IT</b>	33.00	56.00
Tiefes purpurrot, reife Pflaumen und Himbeeren.		
<b>Malbec Catena ARG</b>	31.00	54.00
Purpurrot, leicht aufhellender Rand. Eine offene Nase, die an Blaubeeren und Zwetschgen erinnert, auch etwas Nelkenwürze und verblühte Rosenblätter.		
<b>Cabernet Sauvignon, Avalon Winery USA</b>		52.00
Betörendes Bouquet nach frischem Waldbeerenkompott und Backpflaumen in der süsslichen Nase, dahinter Milchsokolade, Hagebutten und leichter Karamelltouch.		
<b>Quattromani, Merlot Ticino DOC CH</b>		85.00
Dichtes Rubin, leicht aufhellend zum Rand hin. Eine aristokratische Merlot-Nase an Pflaumen, Kirschen, kandierte Orangen und Mokka erinnernd.		
<b>Duchesse Aurélie, Pomerol AOC FR</b>	65.00	
Dunkles Granat. Tiefwürzig-fruchtiges Bouquet nach Schattenmorellen, dominikanischer Tabak, schwarze Johannisbeeren, Wachholder, Brombeeren, edle Pfeffer- und Darjeelingnote.		
<b>Torremilanos Crianza SP</b>		52.50
Brillantes Purpur mit violetten Reflexen. Ausladende Aromen von schwarzen Kirschen, Heidelbeeren, Pflaumenwähe und bittersüßer Nusschokolade.		