



sopra
Jelmoli

TAGESMENÜ

VORSPEISE

Eisbergsalat (DK/ZUCHT) 11.50
mit Crevetten, Cherrytomaten und Salsa Rosa

SUPPE

Karotten-Ingwer Suppe 9.50
mit Kokosmilch

HAUPTSPEISE

MONTAG: Rinds Entrecote 29.50
an Trüffel Jus, Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse

DIENSTAG: Lammspiess (NZL/AUS) 29.50
mit Kräuter-Knoblauch Marinade, Carnaroli-Risotto und Ofentomate

MITTWOCH: Poulet-Piccata (CH) 29.50
mit Tomatensauce, Tagliatelle und Broccoli-Gemüse

DONNERSTAG: Rinds Rib Eye Prime (CH) 29.50
mit Portweinjus, Bratkartoffeln und zweifarbigen Bohnen

FREITAG: Doradenfilet (FR/TK/ZUCHT) 29.50
mit Basilikum und Tomaten, Salzkartoffeln und grünen Spargeln

BUSINESS LUNCH

Tagesvorspeise und Tagesmenü 35.00

WOCHENSPEZIAL

Risotto mit Tomaten 24.50
und Burrata

À LA CARTE

VORSPEISEN/STARTERS

	½ Portion	Portion
Blattsalat an Sopra Hausdressing mixed leaf salad with Sopra house dressing	5.50	8.50
Caesar Salad 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
Bocconicini di Bufala serviert mit Cherrytomaten, Rucola und Basilikum buffalo morsels served with cherry tomatoes, rocket salad and basil	14.50	19.50
Tatarbeefsteak 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

Sopra Salat 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
Carnaroli Risotto mit grünem Spargel, Black Tiger Crevetten und Grana Padano with green asparagus, black tiger prawns and Grana Padano	23.50	26.50
Spargelcremesuppe mit Bärlauch asparagus creme soup with wild garlic		11.50
Grüne und weiße Spargel 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
Sopra Tagliatelle mit Rindsfiletwürfeln und Steinpilzen homemade tagliatelle with cubes of beef fillet and mushrooms	25.50	31.50
Ravioli della Nonna mit delikater Fleischfüllung an Salbeibutter und Tomatenwürfeln ravioli filled with delicate meat filling, served with sage butter and diced tomatoes	19.50	25.00
Black Tiger Crevetten 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
Wolfsbarschfilet 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
Rindsfilet mit Rotweinjus, serviert mit Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse beef fillet with red wine jus, served with seasonal vegetables and fried potatoes		43.00
Pouletbrust mit Zitronensauce, serviert mit Tagliatelle und saisonalem Gemüse chicken breast with lemon sauce, served with tagliatelle and seasonal vegetables		31.00
Rinds-Tagliata 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
Sopra «Swiss» Beef Burger 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
New York Club 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

	Ø 25 cm	Ø 30 cm
Pizza Campana	19.90	22.90
die berühmteste aller Pizzen Tomaten, Mozzarella di Bufala Campana, Basilikum tomato, buffalo mozzarella, basil		
Pizza Asparagi	20.90	23.90
Tomaten, Mozzarella di Bufala, grüner Spargel, italienischer Rohschinken tomato, buffalo mozzarella, green asparagus, Italian ham		
Pizza Valle Teo	21.90	24.90
Tomaten, Mozzarella di Bufala, Rucola, Valtellina-Rohschinken, Grana Padano Späne tomato, buffalo mozzarella, rocket salad, Valtellina raw ham, Grana Padano		
Pizza Calzone	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

Toblerone Mousse mit frischen Früchten	11.50
Toblerone mousse with fresh fruits	

Eiskaffee Kaffee glace mit Espresso und Schlagrahm	9.50
Coffee ice cream with espresso and whipped cream	

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

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	Stück/ per piece 3.00

SCHLATTGUT-GLACÉ Schlattgut ice cream

Kugel nach Wahl 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

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

PROSECCO

10 cl 75 cl

Jelmoli, Prosecco Superior Brut	11.00	69.00
Valdobbiadene DOCG, Vino biologico		

CHAMPAGNER

10 cl 75 cl

Pol Roger Brut FR	16.00	99.00
Charles Heidsieck Rosé Réserve FR	18.00	112.00

WEISSWEINE

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

ROSÉWEIN

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

ROTWEINE

	10 cl	75 cl
ÈO Noir CH	8.50	59.50
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.		
Ripasso Allegrini IT	8.50	59.50
Saftig rote Kirschen, Zwetschgen und ein Hauch Himbeerlikör, dahinter verfeinert mir Lebkuchengewürze. Sehr warm und ausgeglichen von mittlerer Intensität.		
Primitivo di Manduria, Masseria Petrosa, DOP IT	8.00	56.00
Dunkles, undurchlässiges purpurrot, Blaubeeren, Schwarztee und wenig schwarze Oliven.		

ROTWEINE Flaschenqualität

37 cl 75 cl

Sito Moresco, Angelo Gaja, DOC IT

36.00 69.00

Dieser saftige, attraktive und elegante Wein ist von perfekter Harmonie und überzeugt durch seine grossartige Subtilität.

Pomorosso, Barbera d'Asti DOCG, Coppo IT

85.00

Dichtes Rubinrot, violette Nuancen. Eine prächtige piemontesische Nase, die an gedörrte Zwetschgen, Kirschen und deutlich balsamische Noten erinnert.

Chianti Riserva Muro Antico, Renzo Masi DOCG IT

33.00 56.00

Tiefes purpurrot, reife Pflaumen und Himbeeren.

Malbec Catena ARG

31.00 54.00

Purpurrot, leicht aufhellender Rand. Eine offene Nase, die an Blaubeeren und Zwetschgen erinnert, auch etwas Nelkenwürze und verblühte Rosenblätter.

Cabernet Sauvignon, Avalon Winery USA

52.00

Betörendes Bouquet nach frischem Waldbeerenkompott und Backpflaumen in der süsslichen Nase, dahinter Milchsokolade, Hagebutten und leichter Karamelltouch.

Quattromani, Merlot Ticino DOC CH

85.00

Dichtes Rubin, leicht aufhellend zum Rand hin. Eine aristokratische Merlot-Nase an Pflaumen, Kirschen, kandierte Orangen und Mokka erinnernd.

Duchesse Aurélie, Pomerol AOC FR

65.00

Dunkles Granat. Tiefwürzig-fruchtiges Bouquet nach Schattenmorellen, dominikanischer Tabak, schwarze Johannisbeeren, Wachholder, Brombeeren, edle Pfeffer- und Darjeelingnote.

Torremilanos Crianza SP

52.50

Brillantes Purpur mit violetten Reflexen. Ausladende Aromen von schwarzen Kirschen, Heidelbeeren, Pflaumenwähe und bittersüßer Nusschokolade.