



sopra
Jelmoli

TAGESMENÜ

VORSPEISE

Rucolasalat 9.50
mit Fior di Latte Mozzarella, Cherrytomaten
und Balsamico-Dressing

SUPPE

Erbsenkaltschale 9.50
mit Minz-Öl

HAUPTSPEISE

MONTAG: Roastbeef (AR) 29.50
mit Chimichurri-Salsa, Bratkartoffeln und mediterranem Gemüse

DIENSTAG: Kalbs-Saltimbocca (CH / IT) 29.50
mit Salbei und Rohschinken, Carnaroli-Risotto und Baby-Karotten

MITTWOCH: Maispoularde (FR) 29.50
an Zitronensauce, hausgemachte Tagliatelle und saisonalem Gemüse

DONNERSTAG: Lammfilet (NLZ/AUS) 29.50
mit Pistazienjus, meditteranem Couscous und Broccoligemüse

FREITAG: Seeteufelfilet (ISL / FA027) 29.50
mit Oliven und Tomaten, Pilawreis und Blattspinat

BUSINESS LUNCH

Vorspeise oder Suppe und Hauptspeise 33.50

WOCHENSPEZIAL

Vitello Tonnato (CH) 26.50
Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfisch-Sauce,
Rucola und Apfelkapern (Thunfisch: FA071)

À LA CARTE

SALATE/SALADS

| | |
|--|-------|
| Blattsalat an Sopra Hausdressing Mixed leaf salad with Sopra house dressing | 7.50 |
| Caesar Salad knackiger Lattichsalat mit Ei, Speck, Parmesan und Croûtons Caesar Salad crisp romaine lettuce with egg, bacon, Parmesan and croutons | 14.90 |
| mit grillierter Pouletbrust oder Black Tiger Crevetten with crisp chicken breast or black tiger prawns | 23.00 |
| Sopra Salat Saisonaler Marktsalat mit Quinoa, Beeren, Nektarine und Cherrytomaten an Hausdressing easonal leaf salad with quinoa, berries, nectarine, cherrytomaten and homemade dressing | 14.90 |
| mit Entrecote-Streifen / with entrecote strips | 28.50 |
| mit Black Tiger Crevetten (4 Stück) / with black tiger prawns | 25.50 |

VORSPEISEN/STARTERS

| | klein | gross |
|---|-------|-------|
| Mozzarella di Bufala serviert mit Cherrytomaten, Rucola und Basilikum Buffalo mozzarella served with cherry tomatoes, rocket salad and basil | | 19.50 |
| Tatarbeefsteak raffiniert gewürztes Rindstatar serviert mit Brioche-Toast Finely seasoned steak tartare with brioche toast | 22.00 | 27.50 |
| mit Cognac / Malt-Whisky | 25.50 | 31.00 |

SAISONAL

| | | |
|---|-------|-------|
| Tomatensuppe mit Honig und Basilikum Tomato soup with honey and basil | | 9.50 |
| Lauwarmes Thunfischfilet im Sesammantel an Soja-Vinaigrette serviert mit Salatbouquet und Früchten Lukewarm tuna fillet with sesame, served with salad bouquet, fruits and soya vinaigrette | | 29.50 |
| Risotto con frutti di mare mit Black Tiger Crevetten, Seppie und Muscheln Risotto «con frutti di mare» with black tiger prawns, seppie and mussel | 22.50 | 25.50 |
| Hausgemachte Bufala-Ricotta Gnocchi mit Spinat, Tomatenwürfeln und Basilikum Homemade bufala ricotta gnocchi with spinach, tomatoes and basil | 20.50 | 23.50 |

PASTA & RISOTTO

klein gross

Sopra Tagliatelle mit Rindsfiletwürfeln und Pilzen 22.50 28.50
Homemade tagliatelle with cubes of beef fillet and mushrooms

Ravioli della Nonna 18.50 24.00
mit delikater Fleischfüllung an Salbei-Trüffelbutter
und Tomatenwürfeln
Ravioli filled with meat served with sage-truffle butter and diced tomatoes

AUS DEM WASSER/FISH

Black Tiger Crevetten 34.00
mit Rosmarin und Peperoncini, serviert mit Pilaw-Reis
und saisonalem Gemüse
Black tiger prawns with rosemary and peperoncini,
served with pilaw rice and seasonal vegetables

Wolfsbarschfilet 34.00
mit Zitrone und Pinienkernen, serviert mit Bratkartoffeln
und saisonalem Gemüse
Sea bass fillet with lemon and pine nuts, served with fried potatoes
and seasonal vegetables

FLEISCH VOM GRILL / MEAT

Rindsfilet 39.80
mit hausgemachtem Cognac-Butter, serviert mit
Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse
Beef fillet with homemade cognac butter, served with fried potatoes
and seasonal vegetables

Kalbssteak 36.50
mit Sauce Hollandaise, grünen Spargeln
und Risotto «Terreni alla Maggia»
Veal steak with sauce hollandaise, green asparagus
and risotto «Terreni alla Maggia»

Pouletbrust 29.50
mit Limettensauce, serviert mit Tagliatelle und saisonalem Gemüse
Chicken breast with lime sauce, served with tagliatelle and seasonal vegetables

Rinds-Tagliata 34.50
mit Rucolasalat und Parmesanspänen serviert mit Rosmarinkartoffeln
Beef tagliata with rocket salad and parmesan shavings served with rosemary potatoes

PIZZA DOC

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

| | Ø25 cm | Ø30 cm |
|---|--------|--------|
| Pizza Campana , die berühmteste aller Pizzen Tomaten, Mozzarella di Bufala Campana, Basilikum Tomato, buffalo mozzarella, basil | 19.90 | 22.90 |
| Pizza Vegetariana Tomaten, Mozzarella di Bufala, Ofengemüse Tomato, buffalo mozzarella, oven baked vegetables | 20.90 | 23.90 |
| Pizza Valle Teo Tomaten, Mozzarella di Bufala, Rucola, Valtellina-Rohschinken, Parmesansplitter Tomato, buffalo mozzarella, rocket salad, Valtellina raw ham, parmesan shavings | 21.90 | 24.90 |
| Pizza asparagi con salmone Tomaten, Mozzarella di Bufala, Spargeln, Rauchlachs Tomatoes, mozzarella di bufala, asparagus, smoked salmon | 21.50 | 24.50 |
| Pizza Calzone geschlossene Pizza gefüllt mit Schinken, Blattspinat, Ei, Mozzarella, kalte Tomatensauce, Pesto, Parmesansplitter, Basilikum Ham, spinach, egg, mozzarella, cold tomato sauce, pesto, parmesan shavings, basil | 21.00 | 24.00 |

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)
Seppie: VT / FAO71 | Muscheln: IT / ESP / NL Zucht

Krustentierherkunft: Crevetten: Vietnam (Zucht)

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

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

SOPRA SPEZIAL

Sopra «Swiss» Beef Burger 29.50

im Brioche Bun mit Salat, Avocadocrème, Tomate, Speck, dazu hausgemachte BBQ-Sauce, Bratkartoffeln oder kleiner Blattsalat
Sopra swiss beef burger in a brioche bun with salad, avocado creme, tomatoe, bacon, served with bbq sauce, fried potatos chips or a small leaf salad

New York Club 29.50

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

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

10 cl 75 cl

WEISSWEIN

Kerner Ticino, DOC ^{CH} 7.50 52.00

Terrenio alla Maggia SA

Elegant und harmonisch, typisch am Gaumen mit einer guten aromatischen Intensität.

ROTWEIN

L'Usignolo, Merlot IGT ^{CH} 7.00 49.00

Terrenio alla Maggia SA

Säure in Harmonie mit einer leicht saftigen Note.

DESSERT

Toblerone Mousse mit frischen Früchten 10.50
Toblerone mousse with fresh fruits

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

Affogato al caffè Sopra 6.50
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 3.00

MÖVENPICK EIS Mövenpick ice cream

Kugel nach Wahl Scoop of your choice 4.00

Rahm Cream 2.00

Schokoladensauce Chocolate sauce 2.00

Geschmacksrichtungen Flavours
Vanilla Dream, Swiss Chocolate, Strawberry, Stracciatella, Pistacchio,
Espresso Croquant, Caramelita, Lemon & Lime

APÉRO/DRINKS

| | | |
|---|------|-------|
| Hugo | | 11.50 |
| Prosecco, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Limette, Pfefferminze, Eiswürfel | | |
| Aperol Spritz | | 12.50 |
| Prosecco, Aperol, Mineralwasser, Orangenscheibe, Eiswürfel | | |
| Lillet Spritz | | 12.50 |
| Prosecco, Lillet, Mineralwasser, Erdbeeren (nach Saison), Pfefferminze, Eiswürfel | | |
| Cynar 16.5% vol. | 4 cl | 7.50 |
| Martini Bianco 15% vol. | 4 cl | 7.50 |
| Campari 23% vol. | 4 cl | 7.50 |
| mit Soda oder Orangensaft | | 12.50 |
| Wodka Absolut 40% vol. | | 9.50 |
| mit Tonic oder Bitter Lemon | | 14.50 |
| Jelmoli Dry Gin by Turicum 41.5% vol. | | 11.00 |
| mit Tonic oder Bitter Lemon | | 16.00 |

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 |
| Pol Roger Rosé FR | 17.00 | 105.00 |

WEISSWEINE

| | 10 cl | 75 cl |
|---|-------|-------|
| St. Saphorin les Déserts, Rogivue AOC CH Gelbfruchtiges, sehr offenes Bouquet von Mirabellen, Honigmelone und Lindenblütentee, ein typischer Chasselas aus dem Waadtland. | 8.00 | 56.00 |
| Pinot Grigio, Friuli DOC, Conti Attems IT Hellgelb, grünliche Akzente. Eine frische Nase nach Limetten, Zitronenmelisse und einem Hauch Marzipan, schliesslich auch ein feiner Duft weisser Blüten. | 7.50 | 52.50 |
| Blangé Arneis Langhe, Ceretto DOC IT Frisches Bouquet nach Golden Delicious, kandierten Früchten mit einem Hauch Aprikose, bekömmlich und ausgewogen mit subtiler Frische. | 8.50 | 59.50 |
| Chardonnay Monterey County, Hess USA 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 |
|--|-------|-------|
| Primitivo Rosato Salento IGP IT Ein fruchtig-aromatischer Rosato auf Basis der Primitivo, ausdrucksstark und perfekt balanciert. | 7.50 | 52.50 |

ROTWEINE

| | 10 cl | 75 cl |
|--|-------|-------|
| Ripasso Allegrini IT Saftig rote Kirschen, Zwetschgen und ein Hauch Himbeerlikör, dahinter verfeinert mir Lebkuchengewürze. Sehr warm und ausgeglichen von mittlerer Intensität. | 8.50 | 59.50 |
| Luis Cañas Crianza SP Ein verführerischer Tempranillo aus Rioja, samtig, mit einer grossartigen Harmonie zwischen Süsse und Frische. | 7.50 | 52.50 |
| Primitivo di Manduria, Masseria Petrosa, DOP IT Dunkles, undurchlässiges purpurrot, Blaubeeren, Schwarztee und wenig schwarze Oliven. | 8.00 | 56.00 |

ROTWEINE Flaschenqualität

37 cl 75 cl

| | | |
|--|-------|-------|
| Magari, Angelo Gaja, IGT IT | 41.00 | 78.00 |
| Der grossartige Spitzenwein Magari besticht durch seine opulente Fülle und ist trotzdem ein nuancierter Wein von einer vielschichtigen Subtilität. | | |
| 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 gedörnte 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. | | |

BIER

| | | |
|-----------------------------|-------|------|
| Feldschlösschen Stange | 30 cl | 5.00 |
| Feldschlösschen | 33 cl | 6.00 |
| Feldschlösschen alkoholfrei | 33 cl | 5.50 |
| Corona | 33 cl | 7.00 |
| Schneider Weisse | 50 cl | 8.00 |

SPIRITUOSEN

| | | |
|---|------|-------|
| Grappa di Brunello Castelgiocondo 45% vol. | 2 cl | 7.50 |
| Grappa Luce Vite 40% vol. | 2 cl | 8.50 |
| Grappa Sito Moresco 42% vol. | 2 cl | 8.50 |
| Grappa Magari 45% vol. | 2 cl | 9.50 |
| Grappa di Nebbiolo Tresolitre 44% vol. | 2 cl | 10.50 |
| Cognac Remy Martin VSOP 40% vol. | 2 cl | 9.50 |
| Whisky Dalwhinnie Single Malt 15 Years 43% vol. | 4 cl | 10.50 |

MINERAL

| | | | |
|-------------------------------------|-------|-------|-------|
| | 25 cl | 50 cl | 1 l |
| Mineralwasser mit Kohlensäure offen | 4.50 | 6.00 | 9.00 |
| | | 40 cl | 80 cl |
| Mineralwasser ohne Kohlensäure | | 6.00 | 9.00 |
| | | | 33 cl |
| Süssgetränke | | | 5.00 |

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