



sopra
Jelmoli

TAGESMENÜ

VORSPEISE

Marktsalat 9.50
mit Feigen-Senfdressing, Trauben und eingelegten Perlzwiebeln

SUPPE

Kräutercrèmesuppe 9.50
mit Sauerrahm

HAUPTSPEISE

MONTAG: Kalbsribeye (CH) 29.50
mit Rosmarinjus, Bratkartoffeln und Peperonigemüse

DIENSTAG: Hirschfilet (AT) 29.50
mit Wachholder-Pilz Jus, Tessiner Polenta und geschmortem Krautstiel

MITTWOCH: Rindsfiletwürfel (CH) 29.50
«Stroganoff» mit Quarkspätzli und Broccoligemüse

DONNERSTAG: Alpstein Pouletbrust (CH) 29.50
mit Cognacrahmsauce, Tagliatelle und Wurzelgemüse

FREITAG: Geschmorter Pulpo 29.50
mit Limettensalsa, Kräuterkartoffeln und Tomaten-Fenchel Gemüse

BUSINESS LUNCH

Vorspeise oder Suppe und Hauptspeise 33.50

WOCHENSPEZIAL

Carnaroli-Risotto 23.50
mit Kürbiswürfel und Kürbiskernen, Pfifferlingen und Parmesanspänen

Jelmoli x The Living Circle

Im 2022 werden die besten Rezepte der talentierten The Living Circle Chefs im Sopra angeboten. Geniessen Sie die Menus von Stefan Jäckel vom Restaurant La Rôtisserie im Restaurant Sopra

STERNEKÜCHE BEI JELMOLI

Stefan Jäckel · La Rôtisserie · Hotel Storchen Zurich
17 GaultMillau Punkte und 1 Stern

**Leicht geräucherter Lachs mit Gewürzkruste
Kartoffel-Bohnensalat, Crème fraîche, Forellenrogen**
*lightly smoked salmon with a spice crust
potato and bean salad, creme fraiche, trout roe*
17.50

**Bio Natura Onsen-Ei
Polenta vom Terreni alla Maggia, Gemüsechips, Herbsttrüffel**
*Bio Natura Onsen Egg
terreni alla Maggia polenta, vegetable chips, autumn truffle*
23.50

**Geschmorte Rinderkopfbäcke
Yuzu-Randenjus, Kartoffel-Mousseline, Wurzelspinat**
*braised beef cheek
yuzu beetroot sauce, potato mousseline, spinach*
36.50

HERKUNFT

Lachs: CH/NO/SCHO Zucht | Forellenrogen: DK/Zucht | Ei: CH | Rind: CH

Details zur Kooperation unter: jelmoli.ch/cookathome

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 seasonal 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
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

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 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.

ROSÉWEIN

Dolce & Gabbana Rosa ^{IT} 8.90 62.00

Donnafugata DOC

Helle, fruchtige Aromen, Geschmack anhaltend mineralisch und fein.

ROTWEIN

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

Terrenio alla Maggia SA

Säure in Harmonie mit einer leicht saftigen Note.

UNSER SOMMERSPEZIAL

Limai Spritz 12.50

Prosecco, Limai, Limettenscheibe, Eiswürfel

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

Bocconcini «Dai-Dai» Stück / per piece 2.00
Gelati-Würfel umhüllt von zarter Schokolade,
aus italienischer Manufaktur
Ice-cream cubes covered with tender chocolate, from Italian manufactory

Kaffee oder Espresso mit einem Stück Dai-Dai 6.50
Coffee or espresso with a piece of Dai-Dai

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

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

	75 cl
Primitivo Rosato Salento IGP IT Ein fruchtig-aromatischer Rosato auf Basis der Primitivo, ausdruckstark und perfekt balanciert.	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
Torremilanos Crianza SP Brillantes Purpur mit violetten Reflexen. Ausladende Aromen von schwarzen Kirschen, Heidelbeeren, Pflaumenwähe und bittersüßer Nusschokolade.	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