



sopra  
Jelmoli

# TAGESMENÜ

---

## VORSPEISE

**Marktsalat** 11.50  
mit geräucherter Forelle (DK/Zucht), Birnen und Hausdressing

## SUPPE

**Champignoncremesuppe** 9.50  
Basler Art

## HAUPTSPEISE

**MONTAG: Perlhuhnbrust (FR)** 29.50  
mit BBQ-Jus, dazu Tagliatelle und junge Karotten

**DIENSTAG: Lamm Filet (NZL/AUS)** 29.50  
mit Thymian-Jus, dazu Kartoffelgratin und Ratatouille

**MITTWOCH: Hirschracks (NZL)** 29.50  
mit Preiselbeeren, hausgemachten Spätzli und Rotkraut

**DONNERSTAG: Roastbeef (AR)** 29.50  
Rosa gebraten mit Trüffel-Jus, Sellerie-Kartoffelstampf

**FREITAG: Tuna Steak** 29.50  
mit Limetten-Creme, Pilaw-Reis und Pak Choi-Gemüse

## BUSINESS LUNCH

**Vorspeise oder Suppe und Hauptspeise** 35.00

## WOCHENSPEZIAL

**Taglierini con tartufo** 26.50  
hausgemacht mit Trüffelbutter, Petersilie und gehobeltem schwarzem Trüffel

# À LA CARTE

---

## SALATE/SALADS

<b>Blattsalat</b> an Sopra Hausdressing Mixed leaf salad with Sopra house dressing	8.50
<b>Caesar Salad</b> knackiger Lattichsalat mit Ei, Speck, Parmesan und Croûtons Caesar Salad crisp romaine lettuce with egg, bacon, Parmesan and croutons	15.90
mit grillierter Pouletbrust oder Black Tiger Crevetten with crisp chicken breast or black tiger prawns	24.50
<b>Sopra Salat</b> Saisonaler Marktsalat mit Quinoa, süß-saurem Kürbis, Randen Julienne und Mandarinen an Hausdressing seasonal leaf salad with quinoa, sweet and sour pumpkin, beetroot and tangerines with homemade dressing	15.90
mit Entrecote-Streifen / with entrecote strips	31.00
mit Black Tiger Crevetten (4 Stück) / with black tiger prawns	27.00

## VORSPEISEN/STARTERS

	klein	gross
<b>Mozzarella di Bufala</b> serviert mit Cherrytomaten, Rucola und Basilikum Buffalo mozzarella served with cherry tomatoes, rocket salad and basil		19.50
<b>Tatarbeefsteak</b> raffiniert gewürztes Rindstatar serviert mit Brioche-Toast Finely seasoned steak tartare with brioche toast	23.50	29.00
mit Cognac / Malt-Whisky	27.00	32.50

## SAISONAL

<b>Lauwarmes Thunfischfilet</b> im Sesammantel an Soja-Vinaigrette serviert mit Salatbouquet und Früchten Lukewarm tuna fillet with sesame, served with salad bouquet, fruits and soya vinaigrette	31.50
<b>Gorgonzola-Risotto</b> mit Nüssen und Trauben Gorgonzola risotto with nuts and grapes	20.50 23.50

## PASTA & RAVIOLI

	klein	gross
<b>Sopra Tagliatelle</b> mit Rindsfiletwürfeln und Pilzen Homemade tagliatelle with cubes of beef fillet and mushrooms	24.50	30.50
<b>Ravioli della Nonna</b> mit delikater Fleischfüllung an Salbei-Trüffelbutter und Tomatenwürfeln Ravioli filled with meat served with sage-truffle butter and diced tomatoes	19.50	25.00

## AUS DEM WASSER/FISH

<b>Black Tiger Crevetten</b> 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	35.50
---	-------

## FLEISCH VOM GRILL / MEAT

<b>Rindsfilet</b> mit Trüffeljus, serviert mit Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse Beef fillet with truffle jus, served with fried potatoes and seasonal vegetables	41.90
<b>Pouletbrust</b> mit Limettensauce, serviert mit Tagliatelle und saisonalem Gemüse Chicken breast with lime sauce, served with tagliatelle and seasonal vegetables	31.00
<b>Kalbs-Saltimbocca</b> mit Salbei und Rohschinken, serviert mit Prosecco-Risotto und saisonalem Gemüse Veal saltimbocca with sage and cured ham, served with prosecco risotto and seasonal vegetables	37.50

# 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> , die berühmteste aller Pizzen Tomaten, Mozzarella di Bufala Campana, Basilikum Tomato, buffalo mozzarella, basil	19.90	22.90
<b>Pizza Gorgonzola</b> Tomaten, Mozzarella di Bufala, Gorgonzola Tomato, buffalo mozzarella, gorgonzola cheese	19.90	22.90
<b>Pizza Valle Teo</b> Tomaten, Mozzarella di Bufala, Rucola, Valtellina-Rohschinken, Parmesansplitter Tomato, buffalo mozzarella, rocket salad, Valtellina raw ham, parmesan shavings	21.90	24.90
<b>Pizza Calzone</b> geschlossene Pizza gefüllt mit Schinken, Blattspinat, Ei, Mozzarella, kalte Tomatensauce, Pesto, Parmesansplitter, Basilikum Ham, spinach, egg, mozzarella, cold tomato sauce, pesto, parmesan shavings, basil	21.50	24.90

**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 | Zanderfilet: EE / FAO 27

**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, Kabis-Karotten Salat, Tomate, Speck, dazu hausgemachte BBQ-Sauce, Kartoffelchips oder kleiner Blattsalat  
Sopra Swiss beef burger in a brioche bun with salad, coleslaw, tomato, bacon, served with BBQ sauce, potato crisps or a small leaf salad

### New York Club 31.50

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

### 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.

#### Els Pics ES 7.50 52.00

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Ein ausgewogener Priorat mit Terroir-Charakter, der zu allen Jahreszeiten passt.

# DESSERT

---

**Toblerone Mousse** mit frischen Früchten 11.50  
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** 7.80  
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

## 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

## 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>Pol Roger Rosé</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.		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.		55.50

## ROSÉWEIN

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

## ROTWEINE

	10 cl	75 cl
<b>Ripasso Allegrini IT</b> Saftig rote Kirschen, Zwetschgen und ein Hauch Himbeerlikör, dahinter verfeinert mir Lebkuchengewürze. Sehr warm und ausgeglichen von mittlerer Intensität.		59.50
<b>Torremilanos Crianza SP</b> Brillantes Purpur mit violetten Reflexen. Ausladende Aromen von schwarzen Kirschen, Heidelbeeren, Pflaumenwähe und bittersüßer Nusschokolade.		52.50
<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>Magari, Angelo Gaja, IGT IT</b>	41.00	78.00
Der grossartige Spitzenwein Magari besticht durch seine opulente Fülle und ist trotzdem ein nuancierter Wein von einer vielschichtigen Subtilität.		
<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 gedörnte 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.		

## 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 di Nebbiolo Tresolitre 44% 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