



sopra
Jelmoli

TAGESMENÜ

VORSPEISE

Eisbergsalat mit Rauchlachsstreifen (NO/Zucht) 9.50
Cherrytomaten und Joghurtsauce

SUPPE

Erbsensuppe 9.50
mit Minze und Creme Fraiche

HAUPTSPEISE

Felchensaltimbocca (CH/FA027) mit Salbei und Rohschinken (IT) 29.50
an Zitronenjus dazu Gnocchi mit frischem Spinat
und Tomatenwürfeln

BUSINESS LUNCH

Vorspeise oder Suppe und Hauptspeise 33.50

WOCHENSPEZIAL

Kalbssteak mit Rosmarin-Jus (CH) 31.50
serviert mit Mascarpone-Risotto und Zucchettigemüse

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 grilled chicken breast or black tiger prawns	23.00
Sopra Salat Saisonaler Blattsalat mit Quinoa, Nüssen, Nektarine, Aprikose und Cherrytomaten an Hausdressing Seasonal leaf salad with quinoa, nuts, nectarine, apricot, cherry tomatoes and homemade dressing	15.50
mit Entrecote-Streifen mit Kräuterbutter with entrecote strips and herb butter	28.50
mit Black Tiger Crevetten with black tiger prawns	24.50

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
Vitello Tonnato dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Kapern, Salatgarnitur und Rosmarin-Bratkartoffeln Thinly sliced veal with tuna sauce, capers, salad garnish and roasted rosemary potatoes		26.50

SUPPE

Tomatensuppe mit Wildblütenhonig und Basilikum Tomato soup with wild flower honey and basil	10.00
---	-------

PASTA & RISOTTO

klein gross

Sopra Tagliatelle mit Rindsfiletwürfeln und Pilzen Homemade tagliatelle with cubes of beef fillet and mushrooms	22.50	28.50
Ravioli della Nonna mit delikater Fleischfüllung an Salbei-Trüffelbutter und Tomatenwürfeln Ravioli filled with meat served with sage-truffle butter and diced tomatoes	18.50	24.00
Carnaroli-Risotto <i>vegetarisch</i> mit sautierten Pfifferlingen und 12 Monate altem Parmesan Reggiano Carnaroli risotto with sauteed chanterelles and 12 month old Parmesan Reggiano	20.50	23.50

AUS DEM WASSER/FISH

Black Tiger Crevetten 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	34.00
Schweizer Eglifilet mit gerösteten Mandeln und getrockneteten Aprikosen, serviert mit Salzkartoffeln und saisonalem Gemüse Swiss perch fillet with roasted almonds and dried apricots, served with boiled potatoes and seasonal vegetables	36.50
Bremgarter Saiblingsfilet mit Granatapfel-Dressing, serviert mit Blattsalat, Fenchel, Gurke und Mango "Bremgarter" char fillet with pomegranate dressing, served with salad, fennel, cucumber and mango	35.00

FLEISCH VOM GRILL/MEAT

Rindsfilet an Rotweinjus, serviert mit Rosmarinkartoffeln und saisonalem Gemüse Beef fillet with red wine sauce, served with rosemary potatoes and seasonal vegetables	39.80
Schweizer Pouletbrust mit Jus, Pfifferlings-Risotto und saisonalem Gemüse Swiss chicken breast with jus, served with chanterelle risotto and seasonal vegetables	29.50
Kalbs-Paillard mit hausgemachtem Kräuterbutter, Blattsalat, Früchten, Quinoa und Honig-Senf Dressing Veal "paillard" with homemade herb butter, salad, fruits, quinoa and honey-mustard dressing	35.50

DESSERT

Dunkles Toblerone-Schokoladenmousse mit Früchten und Rahm Dark toberone chocolate mousse with fruits and cream	9.50
Eiskaffee Kaffeeglace mit Espresso und Schlagrahm Coffee ice cream with espresso and whipped cream	9.50
Affogato al caffè Sopra eine Kugel Vaniglia-Bourbon mit Kaffee und Rahm a scoop of bourbon vanilla ice cream with coffee and cream	6.50
Hausgemacht Patisserie nach Tagesangebot homemade patisserie of the day	ab 6.90

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

PIZZA DOC

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

	klein	gross
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 | Eglifilet: CH/FAO 27 |
Saibling: CH/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

BURGER

Sopra «Swiss» Beef Burger 29.50
im Rustico Brioche Bun mit hausgemachter BBQ-Sauce,
Salat, Tomate, Schweizer Speck und Röstzwiebeln
dazu Kartoffelchips oder kleiner Blattsalat
Sopra «Swiss» Beef Burger served with rustico brioche bun, salad, tomatoes,
swiss bacon and roasted onions, choice of potato chips or small leaf salad

CLUBSANDWICH

New York Club (*längere Zubereitungszeit möglich*) 29.50
Clubsandwich mit Rindsentrecôte, Speck, Blattsalat, Tomaten
und Tartarsauce, dazu Kartoffelchips und Hausketchup
Club sandwich with beef entrecote, bacon, salad, tomatoes, and tartar sauce,
served with potato chips and house ketchup

THUNFISCH

Lauwarmes Thunfischfilet 29.50
an Soja-Vinaigrette serviert mit Salatbouquet und Früchten
Lukewarm tuna fillet with soya vinaigrette and served with
salad bouquet and fruits

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
Gin Orator 40% 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		

KONRAD CHAMPAGNER

	10 cl	75 cl
--	-------	-------

Konrad Brut Premier Cru FR	16.00	99.00
Konrad Brut Rosé Limited Edition 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 Lindenblütente, ein typischer Chasselas aus dem Waadtland	8.00	56.00
Pinot Grigio Grave Friuli, Bertolio DOC IT mittelgelb, goldene Nuancen, Quitten, Ananas und Limetten, angenehm und erfrischend im Gaumen	7.00	49.00
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
Finca Muñoz, Tempranillo SP ein gehaltvoller Tempranillo mit intensiven Fruchtaromen und weichen Tanninen	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 der grossartige Spitzenwein Magari besticht durch seine opulente Fülle und ist trotzdem ein nuancierter Wein von einer vielschichtigen Subtilität	41.00	78.00
Sito Moresco, Angelo Gaja, DOC IT dieser saftige, attraktive und elegante Wein ist von perfekter Harmonie und überzeugt durch seine grossartige Subtilität	36.00	69.00
Pomorosso, Barbera d'Asti DOCG, Coppo IT dichtes Rubinrot, violette Nuancen. Eine prächtige piemontesische Nase, die an gedörnte Zwetschgen, Kirschen und deutlich balsamische Noten erinnert		85.00
Chianti Riserva Muro Antico, Renzo Masi DOCG IT tiefes purpurrot, reife Pflaumen und Himbeeren	33.00	56.00
Malbec Catena ARG Purpurrot, leicht aufhellender Rand. Eine offene Nase, die an Blaubeeren und Zwetschgen erinnert, auch etwas Nelkenwürze und verblühte Rosenblätter.	31.00	54.00
Cabernet Sauvignon, Avalon Winery USA betörendes Bouquet nach frischem Waldbeerenkompott und Backpflaumen in der süsslichen Nase, dahinter Milchsokolade, Hagebutten und leichter Karamelltouch		52.00
Quattromani, Merlot Ticino DOC CH dichtes Rubin, leicht aufhellend zum Rand hin. Eine aristokratische Merlot-Nase an Pflaumen, Kirschen, kandierte Orangen und Mokka erinnernd		85.00
Duchesse Aurélie, Pomerol AOC FR dunkles Granat. Tiefwürzig-fruchtiges Bouquet nach Schattenmorellen, dominikanischer Tabak, schwarze Johannisbeeren, Wachholder, Brombeeren, edle Pfeffer- und Darjeelingnote.		65.00

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