



sopra  
Jelmoli

# TAGESMENÜ

---

## VORSPEISE

**Blattsalat** 9.50  
mit Bündnerfleisch, Kernenmix und Orangen an Hausdressing

## SUPPE

**Karotten-Cremesuppe** 9.50  
mit Ingwer und Vanille

## HAUPTSPEISE

**MONTAG: Hirschschnitzel (NZL)** 29.50  
an Preiselbeerjus dazu Bramatapolenta mit Haselnüssen und Rotkraut

**DIENSTAG: Lammfilet (NZL)** 29.50  
an Honig-Rosmarinjus mit neuen Bratkartoffeln und zweifarbigen Peperoni

**MITTWOCH: Schweinsfiletwürfel (CH)** 27.50  
an Cognac-Rahmsauce, serviert mit Spinattagliatelle und saisonales Gemüse

**DONNERSTAG: Kalbs Rib Eye (CH)** 29.50  
mit rosa Pfeffersauce dazu Fregola Sarda und Karottengemüse

**FREITAG: Lachsfilet (NO/Zucht)** 29.50  
an Safransauce dazu Wildreis und Lauchgemüse

## BUSINESS LUNCH

**Vorspeise oder Suppe und Hauptspeise** 33.50

## WOCHENSPEZIAL

**Getrüffelter Champagnerrisotto** 24.50  
mit Steinpilzen, Kräutern und italienischem Rohschinken (IT)

# WILDSAISON

---

	klein	gross
<b>Herbst Salat</b> mit getrocknetem Hirschschinken, süss-saurem Kürbis, Mandarinen und eingemachten Pilze an Waldbeeren Dressing Autumn salad with dried venison ham, sweet and sour pumpkin, mandarins and canned mushrooms on wild berry dressing		16.50
<b>Kürbis-Marroni Suppe</b> Pumpkin-chestnut soup		11.00
<b>Carnaroli-Risotto</b> mit Kürbis und Herbstpilzen Carnaroli risotto with pumpkin and autumn mushrooms	20.50	23.50
<b>Rehgeschnetzelttes</b> an Wildrahm-Sauce mit Apfel-Rotkraut, hausgemachten Brett-Spätzli serviert mit Marroni und Rotwein-Birne mit Preiselbeeren Sliced venison in a wild cream sauce with red cabbage, homemade "brett-spätzli" served with chestnuts and red wine pear with cranberries		36.00
<b>Hausgemachte Tagliatelle</b> mit Wildbolognese, Petersilie und Parmesanspänen Homemade tagliatelle with wild bolognese, parsley and parmesan shavings	24.50	29.50
<b>Vegetarischer Wild Teller</b> mit hausgemachten Brett-Spätzli, Apfel-Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Rotwein-Birne mit Preiselbeeren Vegetarian game plate with homemade "spätzli", red cabbage, chestnuts, brussels sprouts and red wine pear with cranberries		26.00

# À LA CARTE

---

## SALATE/SALADS

<b>Blattsalat</b> an Sopra Hausdressing Mixed leaf salad with Sopra house dressing	7.50
<b>Caesar Salad</b> 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

## 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	22.00	27.50
mit Cognac / Malt-Whisky	25.50	31.00

---

## SOPRA SPEZIAL

### BURGER

<b>Sopra «Swiss» Beef Burger</b> 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	29.50
--	-------

### CLUBSANDWICH

<b>New York Club</b> ( <i>längere Zubereitungszeit möglich</i> ) 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	29.50
---	-------

### THUNFISCH

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

---

## 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 ligurische Art** 34.00  
mit Pistazien, Taggiasca Oliven und Cherrytomaten,  
serviert mit Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse  
Ligurian style sea bass fillet with pistachios, taggiasca olives and cherrytomatoes, served with  
fried potatoes and seasonal vegetables

## FLEISCH VOM GRILL / MEAT

**Rindsfilet** 39.80  
an Portweinsauce, serviert mit Rosmarinkartoffeln  
und saisonalem Gemüse  
Beef fillet with port wine sauce, served with  
rosemary potatoes and seasonal vegetables

**Kalbschnitzel al limone** 35.50  
mit Zitronensauce, serviert mit Tagliatelle  
und saisonalem Gemüse  
Veal scalop with limone sauce, served with tagliatelle  
and seasonal vegetables

**Pouletbrust** 29.80  
mit Pfifferlings-Rahmsauce, serviert mit cremigem  
Prosecco-Risotto und saisonalem Gemüse  
Chicken breast with chanterelle cream sauce,  
served with prosecco risotto and seasonal vegetables

# 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 Vegetariana</b> Tomaten, Mozzarella di Bufala, Ofengemüse Tomato, buffalo mozzarella, oven baked vegetables	20.90	23.90
<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	21.00	24.00

**Fleischherkunft:** Kalb: Schweiz | Rind: Argentinien/Schweiz | Geflügel: Schweiz/Frankreich |

Schwein: Schweiz/Italien | Reh: AT/NZL | Hirsch: AT

**Fischherkunft:** Thunfisch: Indonesien/FAO 71 | Wolfsbarsch: GR/TK 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

# DESSERT

---

**Dunkles Toblerone-Schokoladenmousse** mit Früchten und Rahm 9.50  
Dark toberone chocolate mousse with fruits and cream

**Amaretti Panna Cotta** mit Rotwein-Feigen 9.50  
Amaretti panna cotta with red wine figs

## 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

---

<b>Hugo</b>		11.50
Prosecco, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Limette, Pfefferminze, Eiswürfel		
<b>Aperol Spritz</b>		12.50
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	7.50
<b>Martini Bianco</b> 15% vol.	4 cl	7.50
<b>Campari</b> 23% vol.	4 cl	7.50
mit Soda oder Orangensaft		12.50
<b>Wodka Absolut</b> 40% vol.		9.50
mit Tonic oder Bitter Lemon		14.50
<b>Gin Orator</b> 40% vol.		11.00
mit Tonic oder Bitter Lemon		16.00

## 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	17.00	105.00

## WEISSWEINE

	10 cl	75 cl
<b>St. Saphorin les Déserts, Rogivue AOC CH</b> gelbfruchtiges, sehr offenes Bouquet von Mirabellen, Honigmelone und Lindenblütentea, ein typischer Chasselas aus dem Waadtland	8.00	56.00
<b>Pinot Grigio Grave Friuli, Bertolio DOC IT</b> mittelgelb, goldene Nuancen, Quitten, Ananas und Limetten, angenehm und erfrischend im Gaumen	7.00	49.00
<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, Fluss- krebse, Scampi oder Thunfischsalat. Ebenso hervorragend zu zart gebratenem Kalbsfleisch und Geflügel	7.90	55.50

## ROSÉWEIN

	10 cl	75 cl
<b>Primitivo Rosato Salento IGP IT</b> Ein fruchtig-aromatischer Rosato auf Basis der Primitivo, ausdrucksstark und perfekt balanciert.	7.50	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.	8.50	59.50
<b>Finca Muñoz, Tempranillo SP</b> ein gehaltvoller Tempranillo mit intensiven Fruchtaromen und weichen Tanninen	7.50	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> der grossartige Spitzenwein Magari besticht durch seine opulente Fülle und ist trotzdem ein nuancierter Wein von einer vielschichtigen Subtilität	41.00	78.00
<b>Sito Moresco, Angelo Gaja, DOC IT</b> dieser saftige, attraktive und elegante Wein ist von perfekter Harmonie und überzeugt durch seine grossartige Subtilität	36.00	69.00
<b>Pomorosso, Barbera d'Asti DOCG, Coppo IT</b> dichtes Rubinrot, violette Nuancen. Eine prächtige piemontesische Nase, die an gedörnte Zwetschgen, Kirschen und deutlich balsamische Noten erinnert		85.00
<b>Chianti Riserva Muro Antico, Renzo Masi DOCG IT</b> tiefes purpurrot, reife Pflaumen und Himbeeren	33.00	56.00
<b>Malbec Catena ARG</b> Purpurrot, leicht aufhellender Rand. Eine offene Nase, die an Blaubeeren und Zwetschgen erinnert, auch etwas Nelkenwürze und verblühte Rosenblätter.	31.00	54.00
<b>Cabernet Sauvignon, Avalon Winery USA</b> betörendes Bouquet nach frischem Waldbeerenkompott und Backpflaumen in der süsslichen Nase, dahinter Milchsokolade, Hagebutten und leichter Karamelltouch		52.00
<b>Quattromani, Merlot Ticino DOC CH</b> dichtes Rubin, leicht aufhellend zum Rand hin. Eine aristokratische Merlot-Nase an Pflaumen, Kirschen, kandierte Orangen und Mokka erinnernd		85.00
<b>Duchesse Aurélie, Pomerol AOC FR</b> 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