



sopra  
Jelmoli

# TAGESMENÜ

---

## VORSPEISE

**Rucolasalat** 9.50  
mit Orange, Tomaten und gerösteten Pinienkernen an Hausdressing

## SUPPE

**Karotten-Orangensuppe** 9.50  
mit Vanille

## HAUPTSPEISE

**MONTAG: Rindsentrecote (AR)** 29.50  
an Thymianjus dazu Ratatouille und Kartoffelgratin

**DIENSTAG: Entenbrust (FR)** 27.50  
an Orangen-Honigsauce dazu Broccoli und Rosmarinpolenta

**MITTWOCH: Schweinsfilet-Piccata (CH)** 29.50  
mit Tomatensauce, Tagliatelle und Zucchetti

**DONNERSTAG: Lammrack am Stück gebraten (NZL)** 29.50  
an Rotweinjus dazu grüne Bohnen und Bratkartoffeln

**FREITAG: Saiblingsfilet** 29.50  
an Mandarinen-Butter dazu Venerereis und Kefen

## BUSINESS LUNCH

**Vorspeise oder Suppe und Hauptspeise** 33.50

## WOCHENSPEZIAL

**Kalbssteak (CH)** 29.50  
mit Zitronenbutter dazu Kräuterrisotto und Spinat

Vom 02.12.2021 bis 31.01.2022 werden die besten Rezepte  
der talentiertesten Chefs, Stefan Heilemann, Michael Schuler und  
Stefan Jäckel vom «Living Circle» serviert.

## MENU – LIVING CIRCLE

---

**Balik Lachs Ceviche, Lattich, Passionsfrucht, knusprige Polentachips**  
*Ceviche from Balik Salmon, Lettuce, Passionfruit, Crispy Polenta Chip*  
26.90

Stefan Heilemann – Widder

**Spaghetti von unserem Terreni Alla Maggia, 15g Kaviar,  
Eigelb, Schnittlauch, Markcrumble**  
*Spaghetti from the Region of Terreni alla Maggia, 15g of Caviar,  
Egg yolk, Chive, Crumble from Bone Marrow*  
26.50 | 36.00

Stefan Jäckel – Storchen

**Farina Bona Käsespätzle, Waldpilze, Speck, Röstzwiebeln,  
3g Perigord Trüffel**  
*Farina Bona Cheese Spätzle, Forest Mushrooms, Bacon, Roasted Onions, 3g Perigord Truffle*  
24.50 | 29.50

Michael Schuler – Alex Lake

**Plättli**  
**Vom eigenen Hof Schlattgut und Château de Raymontpierre  
mit Trockenfleisch, Trockenwurst, Alpkäse und Mixed Pickles**  
*Plättli – From the farm Schlattgut and Chatueau de Raymontpierre  
with Beef Jerky, Dried Sausage, Alp Cheese and Mixed Pickles*  
18.50

Die Produkte stammen getreu dem Motto «Farm-to-Table» aus den eigenen  
Landwirtschaftsbetrieben: Terreni Alla Maggia im Tessin und dem Schlattgut in Herrliberg.  
Die meisten Produkte sind im Jelmoli FOOD MARKET erhältlich.  
Details zur Kooperation unter: [jelmoli.ch/cookathome](https://jelmoli.ch/cookathome)

# 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

## SAISONAL

<b>Rosa di Manzo</b> Dünn geschnittenes Entrecote mit Trüffelöl, Rucola und Parmesan "Rosa di manzo" thinly sliced entrecote with truffle oil, rocket salad and parmesan	18.50	24.50
<b>Winter Salat</b> mit Kaki, Granatapfel, Mandarinen, Randenjulienne und Hausdressing Winter salad with persimmon kaki, pomegranate, mandarins, beetroot julienne and house dressing		16.50
mit Entrecote-Streifen with entrecote strips		29.50
mit 3 Stück Black Tiger Crevetten with black tiger prawns		24.80
<b>Prosecco-Suppe</b> mit Rauchlachsstreifen Prosecco soup with salmon strips		11.00
<b>Risotto albese</b> mit Steinpilzen und Trüffel Risotto albese with porcini mushrooms and truffle	21.50	24.50
<b>Handgemachte Tortelli</b> gefüllt mit Wolfsbarsch, Pinienkernen und getrockneten Tomate an Krustentiersauce Handmade tortelli filled with sea bass, pine nuts and sun dried tomatoes with crustacean sauce	24.50	29.50

## PASTA & RISOTTO

klein gross

<b>Sopra Tagliatelle</b> mit Rindsfiletwürfeln und Pilzen Homemade tagliatelle with cubes of beef fillet and mushrooms	22.50	28.50
<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	18.50	24.00

## 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	34.00
<b>Wolfsbarschfilet ligurische Art</b> 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	34.00

## FLEISCH VOM GRILL / MEAT

<b>Rindsfilet Medallions «Bucon du bec»</b> eingelegt mit Balsamico und Kräutern, serviert mit Jus, Rosmarinkartoffeln und saisonalem Gemüse Beef fillet medallions "bucon du bec" pickled with balsamic vinegar and herbs, served with jus, rosemary potatoes and seasonal vegetables	39.80
<b>Kalbschnitzel</b> mit Parmesan, Kräutern und Grissini paniert, mit Kartoffelgratin und Radicchio Veal scalop breaded with parmesan, herbs and grissini, served with potato gratin and radicchio	35.50
<b>Pouletbrust</b> mit Pilzsauce, serviert mit cremigem Risotto und saisonalem Gemüse Chicken breast with mushroom sauce, served with risotto and seasonal vegetables	29.80

# 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

**Fischherkunft:** Thunfisch: Indonesien / FAO 71 | Wolfsbarsch: GR / TK FAO 27 | Rauchlachs (No/Zucht) |  
Balik Lachs: CH | Kaviar: Europa (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 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

### New York Club (längere Zubereitungszeit möglich) 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

### 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

## VINI TERRENI ALLA MAGGIA

---

10 cl 75 cl

### WEISSWEIN

#### La Lepre Black <sup>CH</sup> 7.50 52.00

Terreni alla Maggia SA – 6612 Ascona

Gelb mit kupferfarbenen Reflexen. Fein und fruchtig mit Pfirsich und Zitrusnoten, würzige Noten und Nuancen von Vanille. Voll und trocken mit guter Balance und Harmonie am Gaumen.

### ROTWEIN

#### L'Usignolo <sup>CH</sup> 6.90 48.00

Terreni alla Maggia SA – 6612 Ascona

Leuchtend rubinrot, intensiv und fruchtig. Noten von Brombeeren, Cassis und Kirschen in Alkohol mit blumigen Noten. Weichheit und Säure in Harmonie mit einer leicht saftigen Note.

# DESSERT

---

<b>Bonet</b>	9.50
"Flan" mit Amaretti und Schokolade Bonet "Flan" with amaretti and chocolate	
<b>Crema Mandarino</b>	9.50
caramelisiert mit Mandarinen und Pistazien Crema mandarino caramelized with mandarins and pistachios	
<b>Eiskaffee</b> Kaffeeeglace mit Espresso und Schlagrahm	9.50
Coffee ice cream with espresso and whipped cream	
<b>Affogato al caffè Sopra</b>	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

<b>Kugel nach Wahl</b> 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>Jelmoli Dry Gin by Turicum</b> 41.5% 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 Lindenblütentee, 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, Flusskrebse, 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>Luis Cañas Crianza SP</b> Ein verführerischer Tempranillo aus Rioja, samtig, mit einer grossartigen Harmonie zwischen Süsse und Frische.	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>	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	5.00
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