



sopra  
Jelmoli

# À LA CARTE

---

## SALATE/SALADS

	klein	gross
<b>Blattsalat</b> an Sopra Hausdressing Mixed leaf salad with Sopra house dressing		7.50
<b>Mozzarella di Bufala</b> serviert mit Cherrytomaten, Rucola und Basilikum Buffalo mozzarella served with cherry tomatoes, rocket salad and basil		19.50
<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 grilled chicken breast or black tiger prawns		23.00

## VORSPEISEN/STARTERS

	klein	gross
<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
<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
<b>Sopra Tagliatelle</b> mit Rindsfiletwürfeln und Steinpilzen Homemade tagliatelle with cubes of beef fillet and porcini 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
<b>Carnaroli-Risotto</b> mit Kürbis und gerösteten Pistazien Carnaroli Risotto with pumpkin and roasted pistachios	20.50	23.50

## AUS DEM WASSER/FISH

### **Black Tiger Crevetten** 34.00

mit Rosmarin und Peperoncini, serviert mit Pilawreis  
und saisonalem Gemüse

Black Tiger Prawns with rosemary and peperoncini,  
served with pilaf rice and seasonal vegetables

### **Wolfsbarschfilet** 34.00

mit Pinienkernen, Zitrone und Tomatenwürfeln,  
serviert mit Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse

Sea bass fillet with pine nuts, lemon and diced tomatoes,  
served with fried potatoes and seasonal vegetables

## FLEISCH VOM GRILL/MEAT

### **Rindsfilet** 39.80

an Trüffeljus mit Rosmarinkartoffeln und saisonalem Gemüse

Beef fillet with truffle sauce, served with rosemary potatoes  
and seasonal vegetables

### **Kalbsschnitzel** 35.50

an Zitronenrahmsauce mit Tagliatelle und saisonalem Gemüse

Veal escalope with lemon cream sauce, served with tagliatelle and seasonal vegetables

## BURGER

### **Sopra «Swiss» Beef Burger** 29.50

im Maisbrot mit BBQ-Sauce, Blattsalat, Tomate,  
Kabissalat, geräuchertem Speck und gerösteten Zwiebeln,  
dazu Kartoffelchips oder kleiner Salat

Sopra «Swiss» Beef Burger served with corn bread, bbq sauce, salad, tomatoes,  
cabbage salad, smoked bacon and roasted onions, choice of potato chips oder small 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

# DESSERT

---

<b>Eiskaffee</b> Kaffeeglace mit Espresso und Schlagrahm Coffee ice cream with espresso and whipped cream	9.50
<b>Affogato al caffè Sopra</b> eine Kugel Vaniglia-Bourbon mit Kaffee und Rahm a scoop of bourbon vanilla ice cream with coffee and cream	6.50
<b>Teuscher Patisserie nach Tagesangebot</b> Teuscher cake of the day	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

<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

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

**Fischerherkunft:** 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

# PIZZA DOC

---

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

	klein	gross
<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 con porcini e pancetta</b> Tomaten, Mozzarella di Bufala, Steinpilze, Speck Tomato, buffalo mozzarella, porcini mushrooms, bacon	21.90	24.90
<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

# UNSERE WEINEMPFEHLUNG AUS GRAUBÜNDEN

10 cl

75 cl

## WEISSWEIN

### **Sauvignon Blanc**

8.50

59.50

Graubünden, Weinbau Manfred Meier

Mittleres Gelb, goldene Nuancen. Ein Sauvignon-Blanc-Bouquet, das typischer nicht sein könnte: Agrumen wie Grapefruit und Limetten, auch Holunderblüten und eine feine Spur Aprikosen. Am Gaumen ausgesprochen harmonisch und fein texturiert, sehr dicht in der Aromatik, wiederum zitrische Noten, aber auch etwas Litschi, immer neue Facetten zeigend; über die Mitte hinaus auch Noten von gerösteten Mandeln, mineralisch-frisches Finale.

### **Fläscher Riesling-Sylvaner**

7.50

52.50

Graubünden, Weingut Familie Hansruedi Adank

Strahlendes Goldgelb. Ein bezauberndes Bouquet, das Noten nach Grapefruit und Litschi offenbart, auch deutlich florale Nuancen und ein Hauch Muskat. Am Gaumen tänzerisch und ausdrucksstark, die Aromen der Nase bestätigen sich, nun auch etwas Ananas und Zitronenminze, perfekt aufeinander abgestimmt, feintexturiert; aromatisch nicht nachlassend im frischebetonten Finale.

## ROTWEIN

### **Mayenfelder Blauburgunder**

8.00

56.00

Graubünden, Schloss Salenegg

Rubinfarben, etwas aufhellend zum Rand hin. Preiselbeeren und Himbeeren in der offenen Nase, auch etwas Zimt und Brotrandnoten. Weicher Auftakt, abgelöst von einer reifen, rotfruchtigen Aromatik – der Jahrgang zeigt seine Typizität - dann auch etwas Würze, sanfte Röstaromen und mineralische Noten; dicht und gut strukturiert bis ins Finale.

### **Malanser Pinot Noir**

7.50

52.50

Graubünden, Von Salis, Sélection Mövenpick

Strahlendes Rubinrot von mittlerer Intensität. Himbeeren, Sauerkirschen und eine leicht rauchige Note in der angenehmen Nase, ergänzt durch etwas Zimtwürze und Nougat. Am Gaumen sehr samtig, rotbeerig und von ausgezeichneter Saftigkeit, nun auch Erdbeeren und etwas Unterholz; mittellanger, fruchtbetonter Abgang.

## 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		

## KONRAD CHAMPAGNER

---

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

<b>Konrad Brut Premier Cru</b> FR	16.00	99.00
<b>Konrad Brut Rosé Limited Edition</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, 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 Milkschokolade, 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

---

Passugger mit Kohlensäure, Andreas Caminada Special Edition	77 cl	9.00
Allegra ohne Kohlensäure, Andreas Caminada Special Edition	77 cl	9.00
Passugger mit Kohlensäure	47 cl	9.00
Allegra ohne Kohlensäure	47 cl	9.00
Süssgetränke	33 cl	5.00

## FRISCH GEPRESSTE SÄFTE

---

	25 cl	
Orangensaft		6.50
Kiwi mit Orangensaft		7.50
Banane mit Ananassaft mit einem Schuss Orangensaft		8.50
Melone mit Papayasaft mit einem Schuss Orangensaft		8.50