



sopra  
Jelmoli

# TAGESMENÜ

---

## VORSPEISE

**Marktsalat** 9.50  
mit Nektarinen, Beeren, marinierten Crevetten (VT/ZUCHT)  
und Hausdressing

## SUPPE

**Gurkenkaltschale** 9.50  
mit Hüttenkäse und Dill

## HAUPTSPEISE

**MONTAG: Rinds Rib Eye Prime (CH)** 29.50  
mit Cognacbutter, Bratkartoffeln und grünen Spargeln

**DIENSTAG: Lammracks** 29.50  
an Feigen-Oliven-Jus, serviert mit Kräutercouscous  
und Zucchettigemüse

**MITTWOCH: Pouletbrust (CH)** 29.50  
mit Kräuterjus, Zitronen-Artischocken-Risotto und Broccoli

**FREITAG: Doradenfilet** 29.50  
mit Cherrytomaten, schwarzen Linsen und Blattspinat

## BUSINESS LUNCH

**Vorspeise oder Suppe und Hauptspeise** 33.50

## WOCHENSPEZIAL

**Vitello Tonnato** 26.50  
Dünn geschnittenes Kalbfleisch (CH) mit Thunfisch-Sauce (FA071),  
Rucola und Apfelkapern

## Jelmoli x The Living Circle

Im 2022 werden die besten Rezepte der talentierten The Living Circle Chefs im Sopra angeboten. Geniessen Sie die Menus von Stefan Heilemann vom Widder Restaurant bis Ende Juni hier im Restaurant Sopra.

# STERNEKÜCHE BEI JELMOLI

---

Stefan Heilemann · Widder Restaurant · Widder Hotel Zürich  
Koch des Jahres 2021 · zwei «Michelin»-Sterne · 18 GaultMillau Punkte

### Weisser badischer Spargel

**Thai Vinaigrette, Farina Bona Pancakes, Soja Hollandaise**

*White Baden asparagus*

*Thai vinaigrette, Farina Bona pancakes, soja Hollandaise*

21.80 | 26.80

### Marinierte Kopfsalatherzen

**Passionsfrucht, Piemonteser Haselnüsse,**

**Rindstrockenfleisch vom «Château de Raymontpierre»**

*Marinated hearts of lettuce*

*Passionfruit, Piedmont hazelnuts, «Château de Raymontpierre» dried beef*

12.30 | 16.30

### Gebratener Seeteufel

**Risotto «Terreni alla Maggia», Sherryessig Escabeche, grüner Spargel**

*Fried monkfish*

*«Terreni alla Maggia» risotto, sherry vinegar Escabeche, green asparagus*

36.50

Herkunft: Seeteufel: Island / FAO 27 / Rindstrockenfleisch: CH

**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>Bärlauchsuppe</b> Wild garlic soup		9.50
<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		29.50
<b>Risotto «Terreni alla Maggia»</b> mit Black Tiger Crevetten und Barba di frate Risotto «Terreni alla Maggia» with black tiger prawns and barba di frate	22.50	25.50
<b>Hausgemachte Ricotta-Gnocchi</b> mit Spargeln und Artischocken Homemade ricotta gnocchi with asparagus and artichokes	20.50	23.50

## 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** 34.00  
mit Artischocken, Barba di Frate und Bratkartoffeln  
Sea bass fillet with artichokes, barba di frate and served with fried potatoes

## FLEISCH VOM GRILL / MEAT

**Rindsfilet** 39.80  
im Lardomantel serviert mit Rotweinsauce,  
Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse  
Beef fillet with "lardo" served with red wine sauce,  
fried potatoes and seasonal vegetables

**Kalbssteak** 36.50  
mit Sauce Hollandaise, grünen Spargeln  
und Risotto «Terreni alla Maggia»  
Veal steak with sauce hollandaise, green asparagus  
and risotto "Terreni alla Maggia"

**Pouletbrust** 29.50  
mit Limettensauce, serviert mit Tagliatelle und saisonalem Gemüse  
Chicken breast with lime sauce, served with tagliatelle and seasonal vegetables

**Rinds-Tagliata** 34.50  
mit Rucolasalat und Parmesanspänen serviert mit Rosmarinkartoffeln  
Beef tagliata with rocket salad and parmesan shavings served with rosemary potatoes

# 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 asparagi con salmone</b> Tomaten, Mozzarella di Bufala, Spargeln, Rauchlachs Tomatoes, mozzarella di bufala, asparagus, smoked salmon	21.50	24.50
<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)

**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 hausgemachter BBQ-Sauce, Salat, Tomaten, Kabis-Karotten-Salat und Speck, dazu Kartoffelchips oder kleiner Blattsalat  
Sopra «Swiss» Beef Burger in a brioche bun with homemade BBQ sauce, lettuce, tomatoes, cole slaw salad and bacon served with potato chips or a 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

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

---

10 cl 75 cl

### WEISSWEIN

#### Kerner Ticino, DOC <sup>CH</sup> 7.50 52.00

Terrenio alla Maggia SA

Elegant und harmonisch, typisch am Gaumen mit einer guten aromatischen Intensität.

### ROTWEIN

#### L'Usignolo, Merlot IGT <sup>CH</sup> 7.00 49.00

Terrenio alla Maggia SA

Säure in Harmonie mit einer leicht saftigen Note.

# DESSERT

---

**Toblerone Mousse** mit frischen Früchten 10.50  
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** 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

**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>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, 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.	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