



sopra  
Jelmoli

# À LA CARTE

---

## SALATE / SALADS

<b>Blattsalat</b> an Sopra Hausdressing Mixed leaf salad with Sopra house dressing	7.50
<b>Mozzarella di Bufala</b> serviert mit Cherry Tomaten, Rucola und Basilikum Buffalo mozzarella served with cherry tomatoes, rocket salad and basil	19.50
<b>Salade Niçoise</b> mit frischem Thunfisch, gekochtem Ei, Peperoni, Gurken, Oliven, Baby-Lattich und Zitronendressing with fresh tuna, hard boiled egg, red pepper, cucumber, olives, romaine lettuce and lemon dressing	14.50 26.00
<b>Caesar Salad</b> knackiger Lattichsalat mit Ei, Speck, Parmesan und Croûtons Crisp romaine lettuce with egg, bacon, parmesan and croutons	14.50
mit grillierter Pouletbrust oder Black Tiger Crevetten with grilled chicken breast or black tiger prawns	22.50

## VORSPEISEN / ENTRÉES

	klein	gross
<b>Tomaten-Crèmesuppe mit Basilikum</b> Creamy tomato soup with basil		9.50
<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
<b>Rindscarpaccio</b> hauchdünn geschnittenes Rindfleisch serviert mit Rucola, Olivenöl, Zitrone und Parmesanspänen Carpaccio of beef with rocket salad, olive oil, lemon and parmesan shavings	22.50	28.50
<b>Lauwarmes Thunfischfilet</b> an Soja Vinaigrette serviert mit Salatbouquet Luke warm tuna with soya vinaigrette and salad		29.50

Deklaration Herkunft: / Origin of declaration

Poulet: Schweiz / Rindfleisch: Argentinien, Australien / Kalbfleisch: Schweiz  
Thunfisch: Philippinen / Loup de mer: Frankreich, Türkei / Crevetten: Vietnam

## PASTA & RISOTTO

	klein	gross
<b>Sopra Tagliatelle</b> mit Rindsfiletwürfel und Steinpilzen Homemade tagliatelle with cubes of beef fillet and porcini mushrooms	22.00	28.00
<b>Ravioli della Nonna</b> mit delikater Fleischfüllung an Salbei-Trüffelbutter und Tomatenwürfeln Ravioli filled with meat served with sage-truffle butter and cubes of tomatoes	18.00	23.00
<b>Gemüse-Risotto</b> mit Fetakäse Vegetables risotto with feta cheese	19.50	25.00

## AUS DEM WASSER/ FISH

<b>Loup de mer</b> mit Rucola, Tomatenwürfeln und gerösteten Pinienkernen serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse garnitur Roasted sea bass with rocket salad, tomato cubes and pine nuts served with pan-fried potatoes and vegetables garnish	32.50
<b>Black Tiger Crevetten</b> an Orangen-Zitronen-Rosmarinsauce serviert mit Pilawreis und Saisongemüse Black tiger prawns with orange-lemon-rosemary sauce, served with pilaf rice and seasonal vegetables	31.00

## FLEISCH VOM GRILL/ MEAT

<b>Rindsfilet</b> an Portweinsauce mit Eierschwämmli serviert mit Lyoner Kartoffeln und Saisongemüse Beef fillet with port wine sauce and chanterelles served with lyonnaise potatoes and seasonal vegetables	41.00
<b>Kalbsschnitzel</b> an Calvados-Birnensauce serviert mit Tagliatelle und Saisongemüse Veal escalope with calvados-pear sauce, tagliatelle and seasonal vegetables	31.00
<b>Zitronen-Pouletbrust</b> serviert mit Parmesan-Risotto und Gemüse garnitur Lemon chicken breast served with parmesan risotto and vegetables garnish	27.50
<b>Rindsentrecôte Mulwarra</b> serviert auf Rucola mit Kirschtomaten und Parmesanspänen, dazu Bratkartoffeln Mulwarra beef entrecote with peperoncini rosemary butter, served on rocket salad with cherry tomatoes, parmesan and pan-fried potatoes	34.50

# DESSERT

---

<b>Panna Cotta</b> mit Karamellsauce und Pistazien Panna cotta with caramel sauce and pistachio	9.50
<b>Waldbeeren-Tiramisù</b> Tiramisu made with wild berries	10.50
<b>Eiskaffee</b> Kaffee-ice 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>Torte nach Tagesangebot</b> Cake of choice	6.50

## 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:**

Vanilla Dream, Swiss Chocolate, Strawberry, Stracciatella, Pistacchio, Espresso Croquant, Caramelita, Lemon & Lime