

AURORA

amaze me.

by Dennis Mazza

SNACKS

✓ Hausgemachtes dunkles Hausbrot	5
Gewürzbutter	
Handmade dark house bread	
Spiced creamy butter	
Jamon Iberico	26
Maggia Brot	
Jamon Iberico	
Maggia bread	
Caviar by KAVIARI Paris «KRISTAL»	65
Nachhaltiger Kaviar 20g · Blini · Sauerrahm · Schnittlauch	
Caviar by KAVIARI Paris «KRISTAL»	
Sustainable Caviar 20g · Blini · Sour cream · Chive	

SIGNATURE

Hirsch Carpaccio	28
Walnuss Vinaigrette · Staudensellerie · Knäckebrot	
Deer Carpaccio	
Walnut vinaigrette · celery · crispbread	
Oxtail Tortellini	29 · 49
Bündnerfleisch · Soja	
Oxtail Tortellini	
Swiss beef jerky · Soy	

CEVICHE

Kingfish Ceviche	29
Passionsfrucht · Zwiebel · Ingwer · Koriander	
Kingfish ceviche	
Passionfruit · Onion · Ginger · Cilantro	

SOUP

Topinambur Suppe	17
Geflügelpraline	
Jerusalem artichoke soup	
Poultry praline	
Tagessuppe	16
Unser Küchenchef Dennis empfiehlt	
Soup of the day	
Our chef de cuisine Dennis recommends	

STARTER

✓ Haussalat	16
Mini Gurke · Getrocknete Tomate · Apfel · Kerne · Hausdressing	
House Salad	
Mini cucumber · Sundried tomatoes · Apple · Kernels · House dressing	
✓ Burrata	24
Brotsalat · Shisho · Thai Basilikum	
Burrata	
Bread salad · Shisho · Thai basil	
✓ Rendentatar	24
Nüsslisalat · Wasabi · Walnuss · geräucherte Ricotta	
Beet root tatar	
Lamb`s lettuce · Wasabi · Walnut · smoked ricotta	

AURORA Rindstatar	29 · 49
Maggiabrot · Eigelb-Crème	
AURORA beef tatar	
Maggia bread · Egg-yolk cream	

NEW STYLE COLLECTION

Thai Duck Salat	29
Gebratene Ente · Erdnuss	
Thai Duck Salad	
Roasted duck · Peanut	
Thunfisch Tataki	29
Avocado Tatar · Ponzu · Zwiebel	
Tuna Tataki	
Avocado tatar · Ponzu · Onions	

Beef Tataki	34
Yuzu-Sesam · Soja · Chili · Koriander	
Beef Tataki	
Yuzu-Sesame · Soy · Chili · Cilantro	

MEAT

Irishes Rindsfilet «John Stone» dry aged 21-28 T 67
Café de Paris · Jus

Irish beef filet «John Stone» dry aged 21-28 d
Café de Paris · Jus

«Schweizer» Kalbkotelett 69
Basilikum Jus

«Swiss» veal chop
Basil Jus

AURORA Beef Burger 36
Appenzeller Käse · Lattich · Zwiebelkonfit · Chipotle Sauce

AURORA Beef Burger
Swiss cheese · Lettuce · Stewed onions · Chipotle sauce

Bäggli vom Hirschkopf 56
Sellerie · Quitte

Deer cheeks
Celery · Quince

Tom Kha Perlhuhn 54
Zitronengras · Kokos · Kaffir-Limette · Shiitake

Thom Kha chicken
Lemongras · Coconut · Kaffir-Lime · Shiitake

FISH

Schweizer Alpen Lachs Teriyaki 48
Lila Kartoffel · Kokos

«Swiss alpine» salmon teriyaki
Pink potatoes · Coconut

«Atlantische» Seezunge 66
Zitronen-Butter-Sauce

«Atlantic» Sole
Lemon butter sauce

Black Cod x KRUG «Carrot» 64
Miso · Carrot

SIDE

Je 8 · Each 8

Gewürz – Rahmspinat · Creamy leave spinach
Knackiges Marktgemüse · Crispy market vegetables
Jasmin Reis · Jasmine rice
Züri Fries · Zurich fries

SEAFOOD

Hummerschwänze 66
Rande-Hollandaise

Lobster tails
Beet root-Hollandaise

Grillierter Oktopus 54
Panaeng Curry

Grilled octopus
Panaeng curry

PASTA

✓ Handgemachte Tortelli 36
Kürbis · Amaretti · Birne · Belperknolle

Handmade Tortelli
Pumpkin · Amaretti · Pear · «Belperknolle»

RISOTTO

✓ Saisonales Risotto 34
Artischocke · Austernpilze · Zitrone · Pinienkerne · Basilikum

Seasonal Risotto
Artichoke · Oyster mushrooms · Lemon · Pinenut · Basil

amaze me.

DESSERT

Lauwarme Apfeltarte 18
Zimt · Tonkabohnen Glacé

Lukewarm Apple Pie
Cinnamon · Tonka bean ice cream

Crème Brûlée 16
Passionfrucht Sorbet · Saisonale Früchte

Crème Brûlée
Passionfruit sorbet · Seasonal fruit

ICE CREAM & SORBET

Je 6.50 Each 6.50

Tonkabohne · Tonka bean
Haselnuss · Hazelnut
Passionsfrucht · Passion fruit
Cassis · Cassis