

AURORA*by Dennis Mazza**amaze me.***SNACKS**

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

SIGNATURE

Oxtail Tortellini Bündnerfleisch · Soja	29 · 49
Oxtail Tortellini Swiss beef jerky · Soy	

CEVICHE

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

SOUP

Asiatische Mais-Kokos-Suppe Zitronengras · Pouletpraline	17
Asian style corn coconut soup Lemongras · Chicken praline	
Tagessuppe Unser Küchenchef Dennis empfiehlt	16
Soup of the day Our chef de cuisine Dennis recommends	

STARTER

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

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

NEW STYLE COLLECTION

Thai Duck Salat Ente · Erdnuss	29
Thai Duck Salad Duck · Peanut	
Thunfisch Tataki Avocado Tatar · Ponzu · Zwiebel	29
Tuna Tataki Avocado tatar · Ponzu · Onions	
Beef Tataki Yuzu-Sesam · Soja · Chili · Koriander	34
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» Kalbskotelett 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

Schweizer Rinds Short Rib 58
Geräucherte Peperoni Crème · Frühlingslauch

Swiss beef short rib
Smoked red pepper cream · Spring onions

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 Ravioli 36**
Zucchetti · Provola · Pinienkerne

Handmade Ravioli
Zucchetti · Provola · Pine nuts

RISOTTO

✓ **Saisonaes Risotto 34**
Artischocke · Pilze · Zitrone · Pinienkerne · Basilikum · «Belperknolle»

Seasonal Risotto
Artichoke · Mushrooms · Pinenut · Basil · «Belperknolle»

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