

# AURORA

*amaze me. by Dennis Mazza*

## APERIO

<b>Dark house bread</b> Herb butter AURORA Dunkles Hausbrot Gewürzbutter AURORA	<b>4.5</b>
<b>Jamon Iberico 50g</b> Maggia bread Maggia Brot	<b>19</b>
<b>French Vintage – Sardine 2018</b> Maggia bread Maggia Brot	<b>19</b>
<b>Prunier KAVIAR 20g</b> Blinis   Sour cream   Chives Blinis   Sauerrahm   Schnittlauch	<b>36</b>

## STARTER

<b>AURORA House salad</b> Leaf salad   Kernels   House dressing Blattsalate   Kerne   Hausdressing	<b>16</b>
<b>Avocado Carpaccio</b> Sour cream   Cashew   Tomato   Leek   Balsamico Sauerrahm   Cashew   Tomaten   Lauch   Balsamico	<b>19</b>
<b>Burrata</b> Caponata   Bloody Mary Cream   Crispbread Caponata   Bloody Mary Crème   Knäckebrot	<b>19</b>
<b>New style THAI salad</b>	<b>28   42</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tuna   Peanut   Cilantro</li> <li>• Roasted Duck   Peanut   Cilantro</li> <li>• Thunfisch   Erdnuss   Koriander</li> <li>• Gebratene Ente   Erdnuss   Koriander</li> </ul>	

## FANCY SALAD

### AURORA Boom Boom Salad

Leaf salad | Tomato | Cucumber | Apple | Champignons  
Parmesan | Onion | Grilled beef stripes

Blattsalate | Tomate | Gurke | Apfel | Champignons  
Parmesan | Zwiebel | Gebratene Rindsstreifen

**31**

### CAESAR Salad

Lettuce | Parmesan | Tomato | Egg | Chives  
Bacon | Corn fed chicken breast

Lattich | Parmesan | Tomate | Ei | Schnittlauch  
Speck | Maispouardenbrust

**31**

## SOUP

<b>Chilled cucumber soup</b> Wasabi   Buttermilk Gurkenkaltschale   Wasabi   Buttermilch	<b>15</b>
--	-----------

## CLASSIC

<b>Beef tatar</b> Maggia bread   Egg yolk cream Rindstatar   Maggia Brot   Eigelb-Crème	<b>29   42</b>
---	----------------

## WARM STARTER

<b>Handmade Tortellini</b> Anchovy   Capers   Nettle   Spinach   Blackberry Sardelle   Kapern   Brennessel   Spinat   Brombeere	<b>24   36</b>
<b>Gambas Stroganoff</b> Beet root sorbet   Sepia   Wasabi Randensorbet   Sepia   Wasabi	<b>28</b>

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.  
Our staff will be happy to inform you about ingredients in our dishes that may trigger allergies or intolerances upon request.

# AURORA

*amaze me. by Dennis Mazza*

## MEAT

<b>Irish Beef Filet</b>   ca. 200g Peppercrust   Jus Irisches Rindsfilet   ca. 200g Pfefferkruste   Jus	<b>59</b>
<b>Swiss Veal Chop</b>   ca. 350g Thyme Jus Schweizer Kalbskotelett   ca. 350g Thymian Jus	<b>62</b>
<b>AURORA Beef Burger</b> Swiss cheese   Lettuce   Onion confit   House Sauce Appenzeller Käse   Lattich   Zwiebelkonfit   Haussauce	<b>32</b>

## VEGETARIAN | VEGAN

<b>Ravioli</b> Buffalo mozzarella   Courgettes   Olive Büffelmozzarella   Zucchini   Olive	<b>31</b>
<b>Basil Risotto</b> Goat cheese Paneer   Tomato Ziegenkäse Paneer   Tomato	<b>29</b>
<b>Baby Cauliflower</b> Ratatouille   Arugula Baby Blumenkohl   Ratatouille   Rucola	<b>29</b>

## FISH & SEAFOOD

<b>Swiss Alpine Salmon</b> Pea   Buttermilk   Roe   Miso Schweizer Alpine Lachs Erbse   Buttermilch   Roggen   Miso	<b>41</b>
<b>Lobster Tail</b> Citrus Hollandaise   Cress   Pak Choi Zitrus Hollandaise   Kresse   Pak Choi	<b>54</b>

## SIDES

each | je 7

<b>Crispy market vegetables</b> Knackiges Marktgemüse
<b>Creamy leave spinach</b> Gewürz – Rahmspinat
<b>Risotto with parmesan cheese</b> Parmesanrisotto
<b>Zurich fries</b> Züri Fries

## DESSERT

### Crème Brûlée

Passionfruit sorbet | Fruits  
Passionsfruchtsorbet | Früchte

**15**

### White Chocolate Tart

Strawberry | Elderflower  
Weisses Schokoladentarte | Erdbeere | Holunder

**18**

### Glacé

Chocolate Ginger | Schokoladen Ingwer  
Amarena cherry | Amarena Kirsch

### Sorbet

Passionfruit | Passionsfrucht  
Strawberry | Erdbeer

**6**

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.  
Our staff will be happy to inform you about ingredients in our dishes that may trigger allergies or intolerances upon request.