

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

- ✓ **Hausgemachtes dunkles Hausbrot** **5**
Gewürzbutter
- Handmade dark house bread
Spiced creamy butter
- Jamon Iberico 50 g** **26**
Maggia Brot
- Jamon Iberico 50 g
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

SOUP

- Hummersuppe** **18**
Curry · Kokos · Panna Cotta · Eismeerkrabbe · Koriander
- Lobster Bisque
Curry · Coconut · Panna cotta · Snow crab · Cilantro
- Tagessuppe** **16**
Unser Küchenchef Dennis empfiehlt
- Soup of the day
Our chef de cuisine Dennis recommends

SIGNATURE

- Oxtail Tortellini** **29 · 48**
Bündnerfleisch · Soja
- Oxtail Tortellini
Swiss beef jerky · Soy

CEVICHE · KRUG X LEMON

- Schweizer Alpen Lachs Ceviche** **29**
Amalfi Zitronen · Zwiebel · Ingwer · Koriander · Limoncello
- Swiss Alpine salmon ceviche
Amalfi lemon · Onion · Ginger · Cilantro · Limoncello

STARTER

- ✓ **Haussalat** **16**
Mini Gurke · Getrocknete Tomate · Apfel ·
Kerne · Hausdressing
- House Salad
Mini cucumber · Sundried tomatoes · Apple ·
Kernels · House dressing
- ✓ **Burrata** **22**
Orange · Granatapfel · Kürbis
- Burrata
Orange · Pomegranate · Pumpkin
- ✓ **Randentatar** **24**
Nüsslisalat · Wasabi · Walnuss
- Beet root tatar
Lamb`s lettuce · Wasabi · Walnut

- AURORA Rindstatar** **29 · 48**
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
- New style «Caesar Salat»** **29**
Wachtel · Tomate · Ei · Speck · Parmesan
- New style «Caesar Salat»
Quail · Tomato · Egg · Bacon · Parmesan

AURORA

*by Dennis Mazza**amaze me.*

MEAT

«Irisches» Rindsfilet 67
Sansho-Blüten Pfefferkruste · Jus · 200 g

«Irish» beef filet
Sansho-blossom crust · Jus · 200 g

«Schweizer» Kalbkotelett 69
Thymian Jus · 350 g

«Swiss» veal chop
Thyme Jus · 350 g

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

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

Hirsch Rack 62
Rotkohl · Rosenkohl

Rack of venison
Red cabbage · Brussels sprouts

Rinds Short Rib 64
Kräuterseitling · Trüffelsauce

Beef short rib
King oyster mushroom · Truffle sauce

FISH

Schweizer Alpen Lachs Teriyaki 48
Lila Kartoffel · Kokos

«Swiss alpine» salmon teriyaki
Pink potatoes · Coconut

Black Cod 59
Miso

«Atlantische» Seezunge 72
Tomate

«Atlantic» sole
Tomato

SIDE

Je 7 · Each 7

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

SEAFOOD

Hummerschwänze 64
Yuzu - Hollandaise

Lobster tails
Yuzu - Hollandaise

Grillierter Oktopus 54
Panaeng Curry

Grilled octopus
Panaeng curry

PASTA

✓ Farbige Teigtaschen 36
Kohle · Tofu · Koriander · Soja

Fancy ravioli
Coal · Tofu · Cilantro · Soy

RISOTTO

✓ Risotto 34
Zucchetti · Zwiebel · Ricotta

Risotto
Zucchetti · Onions · Ricotta

amaze me.

DESSERT

Lauwarmer Schokolade-Lava-Cake 22
Passionsfrucht · Rosa Pfeffer

Chocolate-lava-cake
Passionfruit · Pink pepper

Crème Brûlée 16
Cassis · Saisonale Früchte

Crème Brûlée
Cassis · Seasonal fruit

ICE CREAM & SORBET

Je 6.50 Each 6.50

Vanille · Vanilla
Haselnuss · Hazelnut
Passionsfrucht · Passion fruit
Cassis · Cassis