

AURORA*by Dennis Mazza**amaze me.***HOUSEBREAD · APERO · 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	

STARTER

✓ Haussalat	16
Mini Gurke · Getrocknete Tomate · Apfel · Kerne · Hausdressing	
House Salad Mini cucumber · Sundried tomatoes · Apple · Kernels · House dressing	
✓ Avocado Ceviche	22
Blutorange · Rote Zwiebel	
Avocado Ceviche Bloodorange · Red onions	
✓ Burrata	22
Spargelsalat · Rhabarber · Pinienkerne	
Burrata Asparagus salad · Rhubarb · Pine nuts	

FANCY SALAD

CAESAR Salad 38
Lattich · Parmesan · Tomate · Ei · Schnittlauch Speck · Maispouardenbrust
CAESAR Salad
Lettuce · Parmesan · Tomato · Egg · Chives Bacon · Corn fed chicken breast

AURORA Boom Boom Salat 42
Blattsalate · Tomate · Gurke · Apfel · Champignons Parmesan · Zwiebel · Gebratene Rindsstreifen
AURORA Boom Boom Salad
Leaf salad · Tomato · Cucumber · Apple · Champignons Parmesan · Onion · Grilled beef stripes

CLASSIC

AURORA Rindstatar 29 · 49
Maggia Brot · Eigelb-Crème
AURORA Beef tatar
Maggia bread · Egg yolk cream

Thai Duck Salat 29 · 49
Gebratene Ente · Erdnuss
Thai Duck salad
Roasted duck · Peanut

SOUP

✓ Spargelschaumsuppe	16
Bärlauch Falafel	
Asparagus soup Wild garlic falafel	

NEW STYLE COLLECTION

Beef Tataki	34 · 68
Yuzu-Sesam · Soja · Chili · Koriander	
Beef Tataki Yuzu-Sesame · Soy · Chili · Cilantro	
Tuna Tataki	29 · 49
Kohlrabi · Grüne Papaya	
Tuna Tataki Kohlrabi · Green papaya	

CEVICHE · KRUG X LEMON

Schweizer Alpen Lachs Ceviche	29 · 49
Amalfi Zitronen · Zwiebel · Ingwer · Koriander · Limoncello	
Swiss Alpine salmon ceviche Amalfi lemon · Onion · Ginger · Cilantro · Limoncello	

AURORA*amaze me.**by Dennis Mazza***MEAT****«Irisches» Rindsfilet 67**

Sansho-Blüten Pfefferkruste · Jus · 200 g

«Irish» beef filet

Sansho-blossom crust · Jus · 200 g

«Schweizer» Kalbkotelett 69

Basilikum Jus · 350 g

«Swiss» veal chop

Basil Jus · 350 g

US «Prime» Entrecôte - LUMA 78

Chimichurri Salsa · 250 g

AURORA Beef Burger 36

Appenzeller Käse · Lattich · Zwiebelkonfit · Chipotle Sauce

AURORA Beef Burger

Swiss cheese · Lettuce · Stewed onions · Chipotle sauce

Kaninchenroulade 56

Olive · Kräuter

Rabbit roulade

Olive · Herbs

PASTA**✓ Bärlauch Ravioli 36**

Pecorino · Zitrone · Shiitake

Wild garlic ravioli

Pecorino · Lemon · Shiitake

FANCY**✓ Spargel Risotto 34**

Tomate · Minze · «Belper Knolle»

Asparagus Risotto

Tomato · Mint · «Belper Knolle»

FISH**Loup de mer 46**

Wasserspinat · Orange

Sea Bass

Water spinach · orange

«Schweizer Alpen» Lachs Teriyaki 48

Lila Kartoffel · Kokos

«Swiss Alpine» Salmon Teriyaki

Pink potatoes · Coconut

SEAFOOD**Grillierter Oktopus 54**

Panaeng Curry · Broccoli

Grilled Octopus

Panaeng curry · Broccoli

Hummerschwänze 64

Kalamansi-Hollandaise · Kresse · Pak Choi

Lobster Tails

Calamansi-hollandaise · Cress · Pak Choi

SIDE**Je 7.50** · Each 7.50

✓ Knackiges Marktgemüse · Crispy market vegetables

✓ Gewürz – Rahmspinat · Creamy leave spinach

✓ Züri Fries · Zurich fries

✓ Jasmin Reis · Jasmine rice

DESSERT**✓ Crème Brûlée 16**

Passionsfrucht · Saisonale Früchte

Crème Brûlée

Passion fruit · seasonal fruit

✓ Limettentarte 18

Erdbeere · Meringue · Minze

Lime pie

Strawberry · Meringue · Mint

✓ Ice Cream · Sorbet Je / Each 6.50

Vanille · Vanilla

Espresso · Espresso

Passionsfrucht · Passion fruit

Erdbeere · Strawberry

Our staff will be happy to inform you about ingredients in our dishes that may trigger allergies or intolerances upon request.

US «Prime» Entrecôte LUMA may have been produced with non-hormonal performance enhancers such as antibiotics.

All our prices are quoted in CHF and include service and VAT.