



SPECIALS

STARTERS

Tapas for Two per person/pro Person 28

ABCDEFGHIJKLMNPR

with Tom Kha Kai dim sum, beef tatar, tuna salmon sashimi, samosa, beetroot humus with pita and soup shot
mit Tom Kha Kai Dim Sum, Rindstatar, Thunfisch-Lachs Sashimi, Samosa, Randenhumus mit Pita und Suppen Shot

MAIN COURSES - CARVED FOR YOU AT THE TABLE

Chateaubriand 149

500 g for two people
500 g für zwei Personen

Entrecôte Double..... 125

500 g for two people
500 g für zwei Personen

APPETIZERS

SALADS

Mixed Leaf Salad ^{AEGHLMN} 12

with vegetables and avocado
Gemischter Blattsalat mit Gemüse und Avocado

Burrata ^{AEGHLN} 21

with marinated tomatoes and avocado
mit marinierten Tomaten und Avocado

SOUPS

Soup of the Day 11

Tagessuppe

Lobster Bisque ^{ABEGHLN} 16

Hummerschaumsuppe

SPECIALS

AURA Beef Tatar ^{ACEGHM} 26 / 39

with a warm Café de Paris crust and brioche
mit einer warmen Café de Paris-Kruste und Brioche

Tom Kha Kai Dim Sum 4 pieces/Stück 24

^{AEFHNL}
with coconut
mit Kokos

Seafood Dim Sum 4 pieces/Stück 26

^{ABEHLNR}
with truffle
mit Trüffel

Tuna Salmon Sashimi ^{ADEFGHLN} 24

with homemade soy sauce
Thunfisch-Lachs Sashimi
mit hausgemachter Sojasauce

Pepper Tuna ^{ADEFGALNP}

Crusted pepper tuna sashimi
with avocado
Thunfisch Sashimi unter der Pfefferkruste
mit Avocado

24 / 39

legend of allergenic substances / legende der allergenen stoffe

A	gluten containing cereal / glutenhaltige getreide	D	fish / fische	H	nuts / schalenfrüchte (nüsse)	N	sesame / sesam	P	lupins / lupinen (hülsenfrüchte)
B	crustaceans / krebstiere	E	peanuts / erdnüsse	L	celery / sellerie	O	sulfur oxide, sulfites schwefeloxid, sulfite	R	molluscs / weichtiere
C	eggs / eier	F	soybeans / sojabohnen	M	mustard / senf				
		G	milk (lactose) / milch (laktose)						

MAINS

SALAD BOWLS

Choose your dressing

AURA-dressing / AURA-Dressing

Thai-dressing with lemongrass / Thai-Dressing mit Zitronengras
AEGHLMN

Filet of Beef ^{HNE}	42
with grilled vegetables <i>Rindsfilet mit Grillgemüse</i>	
Chopped Chicken ^{HNE}	36
with grilled vegetables <i>Pouletstreifen mit Grillgemüse</i>	
Grilled Shrimp ^{BHNE}	39
with grilled vegetables <i>Grillierte Krevetten mit Grillgemüse</i>	
Grilled Mediterranean Vegetables ^{HNE}	25
<i>Grillgemüse</i>	

BURGER BAR

Swiss Prime Beef Burger ^{ACEGHN}	36
with beef, bacon, cheese and egg <i>mit Rindfleisch, Speck, Käse und Ei</i>	
Spicy Beef Burger ^{AEGHCN}	36
with beef, fresh herbs, tomatoes and avocado <i>mit Rindfleisch, frischen Kräutern, Tomaten und Avocado</i>	

FISH & SEAFOOD

Yellowfin Tuna Medaillon ^{DEGHN}	42
with cucumber-chili salsa <i>Gelbflossen Thunfischmedaillon mit Gurken-Chili Salsa</i>	
Label Rouge Salmon Filet ^{DEGHN}	41
with fresh herbs, lime, avocado <i>gebratenes Lachsfilet mit frischen Kräutern, Limette, Avocado</i>	

FRONTIER TEXAS FARM

USDA PRIME BLACK ANGUS BEEF

AGE: 25 to 30 months

FED: Prairie grass, grains and the last 6 weeks with corn
The cattle live in their natural environment, which helps to produce superior quality, well-marbled and tender beef.

PRIME BEEF TENDERLOIN

Prime beef tenderloin with one marinade of your choice
Prime Rindsfilet mit einer Marinade Ihrer Wahl

Café de Paris ^{ACDGLM} ca 200g **58**
gratinated with Café de Paris
mit Café de Paris überbacken

Korean BBQ ^{ADEFGHLNP} ca 200g **58**
Smoked paprika, lime, pecans, chili, garlic
Geräucherte Paprika, Limette, Pekannüsse, Chili, Knoblauch

Filet Main Cut ca 200g **58**
served with a choice of the following sauces
(one included, per additional choice +2)
Aioli, Whisky Pepper, Chimichurri, Sauce Béarnaise

Rib Eye ca 280g **58**

US Entrecôte ca 260g **58**

NORTH AMERICA

US Bison

AGE: up to 4 years

FED: grass

Bison from controlled breeding in North America,
free-range, fed with pasture or prairie grass.

Filet Main Cut ca 200g **58**
served with a choice of the following sauces
(one included, per additional choice +2)
Aioli, Whisky Pepper, Chimichurri, Sauce Béarnaise

SIGNATURE SIDE DISHES

each +8

Seasonal Vegetables ^E
Saisonales Gemüse

Creamy Spinach ^{GL}
Rahmspinat

Jasmine rice ^{GN}
Jasminreis

Mashed Potatoes ^G
Kartoffelpüree
(with truffle oil +2 / *mit Trüffelöl* +2)

Sweet Potato Fries ^E
Süsskartoffel Fries

Pommes Allumettes
(with truffle oil +2 / *mit Trüffelöl* +2)

DIGESTIF

COGNAC (2 CL)

Hennessy X.O., 40%vol	24
Hennessy Paradis, 40%vol	45
Rémy Martin V.S.O.P., 40%vol	16
Rémy Martin X.O., 40%vol	24
Louis XIII de Rémy Martin, 40%vol .	110

PORT WINE (4 CL)

VIEIRA DE SOUSA

Rose	12
LBV 2013	18
Tawny 10y	20
Tawny White 10y	20

GRAPPA (2 CL)

Nonino Reserva 24y Sherry Cask	28
Nonina Reserva 8y Barrique	18
Moscato, Friulano, Merlot, Schioppettino	
Levi, Classica Ambrata	18
Nebiolò	
Levi, Reserva Paglierina	16
Nebiolò, Dolcetto, Barbera	
Levi, Moscato d'Asti, 40%vol	16
Moscato	
Levi, Gentile alla Camomilla	16
Nebiolò, Dolcetto, Barbera	

DESSERTWEIN (10 CL)

Nives Assemblage Doux	16
Weingut zum Sternen, Aargau, Schweiz	

FRUCHTBRÄNDE (2 CL)

ZIEGLER

Pflaume Kvlt	16
Himbeere Kvlt	16
Kirsch	17
Marille	19

DESSERTS

AURA Chocolate Cake ^{CG}	16
<i>AURA Schokoladenkuchen</i>	
New York Cheesecake ^{AEGH}	14
Dark Chocolate Mousse ^{CGH}	16
with cream <i>Dunkles Schokoladen-Mousse mit Doppelrahm</i>	
Frozen Passion fruit slice ^{ACGH}	16
<i>Geeiste Passionsfruchtschnitte</i>	
Crème Brûlée ^{CG}	15

ICE CREAM & SORBET

Ask our service for the daily flavours
Fragen Sie unser Servicepersonal nach den Sorten

per scoop / pro Kugel

5