

AURA

ESSEN UND FEIERN

CROSSOVER Die Alte Börse beim Paradeplatz wirkt von aussen noch immer wie eine Baustelle. Der elegante Schriftzug «Aura» am Eingang zeigt aber, dass hier der neueste Spross der Tao-Familie zu Hause ist. Das Restaurant mit Smokers Lounge wird diesen Samstag eröffnet, die Event Hall dann kommende Woche.

Das Herzstück von Zürichs nach eigenen Angaben «most stylish» Restaurant bildet ein offener Grill, an dem die Küchencrew vor den Augen der Gäste Spezialitäten wie das sechs Wochen am Knochen gereifte Prime Beef Cutlet (ab 2 Personen/65 Fr. pro Person) zubereitet. Daneben finden sich auf der Karte Fischgerichte wie die gefüllte Dorade vom Grill mit Fenchel und halb

getrockneten Cherrytomaten (48 Fr.) oder Einfaches wie der Flammkuchen mit Gemüse (22 Fr.). Geistiger Vater der Kreationen ist Joachim Karsten, der dem Tao's in der Altstadt bereits zu 14 «Gault Millau»-Punkten verholfen hat. Im Aura beschränkt sich der asiatische Einfluss anders als im Tao's aber auf ein paar Vorspeisen. (aku)

**BLEICHERWEG 5
8001 ZÜRICH**

TEL. 044 448 11 44 WWW.AURA-ZURICH.CH

Mo-Sa 12-14 Uhr und 18-24 Uhr
Hauptspeisen 22-65 Franken