



LOKALTIPP AURA GRILL, ZÜRICH

Aura Grill

Oliver Schmuki | Lokaltipp
21.3.2017

Flambiert wird im Zürcher «Aura» am Tisch, um den Platz als Beilage konkurriert mediterranes Gemüse mit getrüffeltem Lauch und Pommes allumettes.



Die Begleitung wünscht ihr Chateaubriand «rare». Diese Garstufe ist das Maximum, das man dem 30 Tage gealterten, wunderschön marmorierten Black-Angus-Rinderfilet der kalifornischen Creekstone Farm (500 g, 130 Fr. für zwei Personen) antun möchte, das auf unseren Tellern landet. Davor wurde uns demonstriert, wie das zart-frische Thunfisch-Sashimi mit Pfefferkruste und Avocado (24 Fr.) zum Hausklassiker avancieren konnte und wie cremig Burrata (19 Fr.) schmecken kann. Der Service ist ultra-aufmerksam, die Einrichtung kosmopolitisch-chic, bloss die Audio-Kulisse (Fahrstuhl-House) dürfte man sich schenken. Witzig das Adieu: Für zwei Tranchen Fleisch, die des Desserts wegen liegenblieben – ein etwas zu leichter New York Cheesecake (9 Fr.) –, wird eine Moët-&Chandon-Tüte für uns zum stilvollen *doggy bag* umfunktioniert.