
Restaurant Aura (Zürich) im Test



Im Aura lässt es sich formidabel speisen oder auch daten.

Der heisseste Grill von Zürich entzückt

ZÜRICH. Unweit des Zürcher Paradeplatzes hat sich das Grill-Restaurant Aura einer Schönheitskur unterzogen und strahlt nun in urbaner Eleganz.

Der erste Eindruck?

Der herzliche Empfang, gedimmtes Licht und das stylische Design versprühen kosmopolitische Noblesse.

Was bestellen?

Um Fleisch kommt man im Aura nicht herum. Vor allem darum nicht, weil das Lokal mit einem Southbend Broiler, einem 800 bis 1000 Grad heissen Grill, arbeitet – eine Premiere in Zürich. Der Effekt dieses Grills? Die Fleischstücke werden durch die extrem hohe Temperatur aussen im Handumdrehen knusprig, entwickeln herrliche Röstaromen und bleiben innen butterzart

und saftig. Stücke gibt es ab 44 Franken (Lamm), das obere Ende der Skala beschreibt das Tomahawk-Beef, das ein stolzes Kilo wiegt (130 Franken). Abgerundet wird der Fleischgenuss mit wunderbaren hausgemachten Saucen und ausgesuchten Beilagen wie einem feinen Kräuterrisotto oder getrüffeltem Pommes frites.

Keine Lust auf Fleisch?

Das Aura bietet auch verschiedene Fische und Meeresfrüchte (wie Hummer) an. Reine Vegetarier werden im Aura eher nicht so glücklich – Karnivore aber umso mehr. LME

AURA (ZÜRICH)

Bleicherweg 5
8001 Zürich
Tel.: 044 448 11 44

[Aura-zurich.ch](http://aura-zurich.ch)