

# DESSERTS

**Mozart ball. . . . . 19**  
with apricot confit and raspberry sherbert  
(15 minutes preparation)

*Mozartkugel*  
mit Apricosenconfit und Himbeersorbet  
(15 Minuten Zubereitung)

**Apple and blueberry clafoutis . . . . . 16**  
with rum-raison ice cream

*Apfel-Blaubeer Clafoutis*  
mit Rumrosinenglacé

**AURA fruit plate . . . . . 18**  
with Kalamansi-sherbet  
mit Kalamansi-Sorbet

**Cheese Cake . . . . . 18**  
with fruit sake and mango sherbet  
mit Fruchtsake und Mangosorbet

**Grand Marnier Soufflé . . . . . 20**  
with passion fruit sherbert  
(20 minutes preparation)

*Grand Marnier Soufflé*  
mit Passionsfruchtsorbet  
(20 Minuten Zubereitung)

**Caramel flan . . . . . 14**  
with vanilla whipped cream  
and fresh fruits

*Caramelköppli*  
mit Vanillerahm und frischen Früchten

**Dark chocolate mousse . . . . . 16**  
with double cream

*Dunkles Schokoladenmousse*  
mit Doppelrahm

## ICE CREAM & SHERBETS

### Ice cream

vanilla, tonka bean,  
chocolate, rum-raisin

### Glacésorten

Vanille, Tonkabohne,  
Schokolade, Rum-Rosine

### Sherbets

mango, passion fruit,  
kalamansi, raspberry

### Sorbet

Mango, Passionsfrucht,  
Kalamansi, Himbeer

per scoop - pro Kugel

**4<sup>50</sup>**

# APPETIZERS

## AURA SALADS

Mixed leaf salad . . . . . 14  
with house dressing, sprouts and croûtons

*Gemischter Blattsalat*  
*mit Housedressing, Sprossen und Croûtons*

Mozzarella di Bufala . . . . . 18  
with artichokes and Parma ham  
*mit Artischocken und Parmaschinken*

main course *als Hauptgang* . . . . . 27

Roasted quail breast . . . . . 26  
with foie gras on lamb's lettuce and  
pine nut dressing

*Gebratene Wachtelbrust*  
*mit Gänseleber auf Nüsslisalat und*  
*Pinienkerndressing*

## SOUPS

Lobster bisque with basil  
*Hummerschaumsuppe mit Basilikum*

14

Truffled champagne soup  
*Getrüffeltes Champagnersüppchen*

14

## AURA SPECIALS

Lukewarm udon noodle salad . . . . . 32  
with grilled langoustine and scallops

*Lauwarmer Udon-Nudelsalat*  
*mit grillierten Langusten und Jakobsmuscheln*

Glazed sea eel . . . . . 27  
on Chinese cabbage, ginger and chili

*Glasierter Meeraal*  
*auf Chinakohl, Ingwer und Chili*

Grilled white tuna . . . . . 25  
with basil, black olives and  
eggplant caviar

*Grillierter weisser Tuna*  
*mit Basilikum, schwarzen Oliven und*  
*Auberginenkaviar*

main course *als Hauptgang* . . . . . 36

Spicy veal Tataki . . . . . 29  
with roasted asparagus and shiitake  
mushrooms

*Pikantes Kalbsfilet-Tataki*  
*mit gebratenem Spargel und Shiitakepilze*

## TARTE FLAMBÉE

We recommend our  
Tarte flambée for an aperitif

*Unsere Flammkuchen*  
*empfehlen wir zum Apéro*

Freshly baked Tarte flambée  
*Ofenfrischer Flammkuchen*

with asparagus, smoked salmon and tomatoes  
*mit Spargel, kaltgerauchtem Lachs und Tomate*  
28

with parma ham, rocket salad and parmesan  
*mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan*  
28

with mixed vegetables  
*mit buntem Gemüse*  
22

# MAIN COURSES

## SALAD BOWL

with vegetables, sprouts and house dressing  
*mit Gemüse, Sprossen und Hausdressing*

**24**

## MINI SKEWERS

*Mini-Spiessli*

with corn chicken satay  
*mit Mais-Pouletwürfel*

**+8**

with beef tenderloin  
*mit Rindsfiletwürfel*

**+12**

with grilled Kuruma shrimps  
*mit Wildfang Kuruma Krevetten*

**+9**

with grilled scallops  
*mit Jakobsmuscheln*

**+9**

Our selection of skewers are served with various dips and can also be served to soups or salads

---

*Unsere Auswahl an Spiesschen servieren wir mit verschiedenen Dips gerne auch zu Suppen und Salaten*

## AURA PASTA

Tagliolini . . . . . **28**  
with mixed vegetables and basil  
*mit buntem Gemüse und Basilikum*

with mussels and shrimps . . . . . **+10**  
*mit Muscheln und Krevetten*

with diced beef fillet . . . . . **+12**  
*mit Rindsfiletwürfel*

## AURA VEGETARIAN

Pumpkin ravioli . . . . . **32**  
with parmesan and pumpkin oil

*Kürbisravioli*  
*mit Parmesan und Kürbiskernöl*

Creamy risotto . . . . . **28**  
with artichokes and rocket salad

*Crémiges Risotto*  
*mit Artischocken und Rucola*

## AURA BEEF BURGER

Beef burger . . . . . **28**  
with coleslaw and  
baked potato wedges

*Beef Burger*  
*mit Kabissalat und*  
*gebackenen Kartoffelecken*

Bacon, cheese, fried egg . . . . each/je **+2**  
*Speck, Käse, gebratenes Ei*

## SIDE DISHES

### Side dishes

Seasonal vegetables, almond broccoli,  
grilled romaine lettuce, parmesan risotto,  
pommes allumettes, buttered noodles,  
baked potato wedges, potato gratin

**7**

---

### Beilagen

*Saison Gemüse, Mandelbrokkoli,*  
*grillierter Lattich, Parmesan-Risotto,*  
*Pommes Allumettes, Butter-Nudeln,*  
*gebackene Kartoffelecken, Kartoffelgratin*

**7**

# MAIN COURSES

## PRIME BEEF CUTLET

dry aged for 6 weeks  
6 Wochen am Knochen gereift

Minimum 2 persons  
Minimum 2 Personen

25 minutes preparation  
25 Minuten Zubereitung

**per person / pro Person**

**65**

## CRISPY CHICKEN

«Rôtisserie style»

Corn spring poussin from the grill  
Mais-Mistkratzerli vom Grill

**38**

## AURA GRILL

Swiss Veal Chop

*Schweizer Kalbskotelett*

Medium . . . . . ca. 260g **52**

Large . . . . . ca. 380g **62**

Roasted rack of lamb . . . . . **44**

*Lammkarrée*

Bison fillet . . . . . **59**

*Bisonfilet*

US-Tenderloin beef . . . . . **55**

*US-Rindsfilet*

with a choice of the following sauces:

- Tasmanian mountain pepper
- Bernaise
- Sourcream AURA
- Café de paris

mit einer Auswahl an folgenden Saucen:

- Tasmanischer Bergpfeffer
- Bernaise
- Sauercreme AURA
- Café de Paris

## AURA SEAFOOD GRILL

Grilled pike perch . . . . . **39**  
with artichoke nut butter

*Grilliertes Zanderfilet  
mit Artischocken-Nussbutter*

Stuffed Dorade from the grill . . . . . **48**

with fennel and  
semi-dried cherry tomatoes

*Gefüllte Dorade vom Grill  
mit Fenchel und halbtrockneten  
Cherrytomaten*

Sole rolls from the grill . . . . . **52**

with lemon confit

*Seezungenröllchen vom Grill  
mit Zitronenconfit*

Tuna steak . . . . . **38**

with a cucumber chili salsa

*Tunasteak  
mit Gurken-Chili Salsa*

Half bretonian lobster . . . . . **58**

under a tomato and basil butter gratin

*Halber bretonischer Hummer  
mit Tomaten-Basilikumbutter gratiniert*